



360.come

MANUAL PARA

CANTINAS MAIS SUSTENTÁVEIS





NOTA DE ABERTURA



PROJETO 360.COME

O presente manual surge como resultado do projeto 360.come, um projeto de sensibilização ambiental, enquadrado na Estratégia de Educação Ambiental ENEA 2020 financiado pelo Fundo Ambiental. O 360.come é um projeto da responsabilidade do Laboratório da Paisagem, multidisciplinar e integrador, cujo objetivo é a promoção de uma alimentação saudável, a redução do desperdício alimentar, o consumo de proximidade, a transição para uma economia circular e o bom uso dos solos.

ÍNDICE



1. ENQUADRAMENTO	04
2. OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	05
3. UTILIZAÇÃO DESTE MANUAL	06
4. RESÍDUOS	08
4.1 Resíduos orgânicos e desperdício alimentar	08
4.2 Consumíveis e descartáveis	10
4.3 Práticas para redução e valorização dos resíduos	11
4.3.1 Compras sustentáveis	11
4.3.2 Armazenamento	13
4.3.3 Confeção e Serviço	14
4.3.4 Valorização de resíduos orgânicos	15
4.3.5 Separação de resíduos para reciclagem	17
5. OUTROS INDICADORES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL	18
5.1 Energia	18
5.2 Água	20
5.3 Componente Social	21
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
7. BIBLIOGRAFIA	23
ANEXO - LISTA DE VERIFICAÇÃO	24

1. ENQUADRAMENTO

O desenvolvimento sustentável é um conceito que se enraizou profundamente na linguagem contemporânea e está intrinsecamente ligado a uma abordagem de desenvolvimento que visa satisfazer as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades. Este paradigma de desenvolvimento adota uma perspetiva holística, considerando uma ampla gama de sistemas interligados, que englobam a economia, a sociedade, o ambiente e a governança, com o propósito de enfrentar desafios complexos.



No contexto atual, o impacto ambiental do setor alimentar assume uma dimensão de considerável relevância, tornando-se premente o desenvolvimento de estratégias para mitigar os seus efeitos. As escolhas e o comportamento dos consumidores, bem como as práticas adotadas por estabelecimentos de restauração e cantinas, desempenham um papel fundamental na determinação do impacto global do setor.

2. OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos pelas Nações Unidas são uma referência global para a promoção da sustentabilidade em diversas áreas, existindo um enquadramento relevante com vista à melhoria dos parâmetros de sustentabilidade nos serviços alimentares. O ODS 12 – “Produção e Consumos Sustentáveis”, destaca a importância da adoção de práticas sustentáveis na produção e no consumo de alimentos, incentivando a redução do desperdício, a utilização eficiente de recursos e a promoção de cadeias de abastecimento responsáveis.

As cantinas podem contribuir significativamente para este ODS ao adotar políticas que minimizem o desperdício de alimentos, privilegiem ingredientes locais e sazonais e promovam a consciencialização dos consumidores sobre escolhas responsáveis. O ODS 2 – “Erradicar a Fome”, encontra-se também intrinsecamente ligado à temática da sustentabilidade no setor alimentar. Os serviços alimentares podem contribuir para este ODS ao garantir a disponibilização de refeições nutritivas e ao privilegiar a escolha de fornecedores que sigam práticas agrícolas sustentáveis. Adicionalmente, o ODS 13 – “Ação climática” é relevante para a indústria alimentar, dado que o modo de produção e distribuição de alimentos, bem como a incorreta gestão dos resíduos podem apresentar um impacto significativo nas emissões de gases com efeito estufa.

As cantinas podem, por isso, contribuir para a mitigação das alterações climáticas ao reduzir a pegada de carbono associada às suas operações, por exemplo, através da redução do consumo energético e implementação de sistemas de gestão de resíduos mais eficientes.



3. UTILIZAÇÃO DESTE MANUAL

Este manual visa disponibilizar orientações abrangentes para a criação e/ou operacionalização de cantinas mais sustentáveis, onde a preocupação com o ambiente e o bem-estar social caminham lado a lado com a satisfação dos utilizadores e o sucesso económico, numa verdadeira ótica de sustentabilidade. Será fornecida uma lista de verificação (**Anexo**) para diagnóstico dos índices de sustentabilidade da cantina, com vista à identificação de áreas prioritárias de intervenção.

A otimização do uso de matérias-primas nas cantinas apresenta um impacto direto na quantidade de resíduos gerados. Entre os resíduos mais comuns encontram-se os alimentos desperdiçados, mas também outros elementos consumíveis e descartáveis. Será abordado com maior profundidade o problema dos resíduos, mais concretamente o problema do desperdício alimentar gerado nas cantinas e as diferentes perspetivas de intervenção para mitigar as suas consequências ambientais.

Adicionalmente, serão explorados outros indicadores com impacto no desempenho das cantinas em termos de sustentabilidade ambiental, em particular, a energia, a água e a componente social.

BENEFÍCIOS CHAVE DA IMPLEMENTAÇÃO DESTE MANUAL





4. RESÍDUOS

4.1 Resíduos orgânicos e desperdício alimentar

O desperdício alimentar é um problema crescente com impactos significativos no âmbito ambiental, social e económico. A cada ano, toneladas de alimentos são perdidas ou descartadas em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção até ao consumo final. Esta gestão ineficiente dos bens alimentares provoca efeitos negativos em diversas esferas e exige uma ação coordenada para mitigar as suas consequências.

“Desperdício alimentar é definido como o conjunto de alimentos e partes não comestíveis associadas, removidos da cadeia de abastecimento alimentar humana nos setores da indústria, retalho, serviços alimentares e agregados.”

Relatório do Índice de Desperdício Alimentar 2021, Programa das Nações Unidas para o Ambiente.

Em termos ambientais, o desperdício alimentar representa uma utilização pouco eficiente dos recursos naturais, como solo, água, energia e outros recursos, por vezes escassos. Adicionalmente, os resíduos alimentares orgânicos, quando não são valorizados, acabam por ser encaminhados para o aterro sanitário, gerando metano, um gás com efeito de estufa (GEE) com consequências impactantes no âmbito das alterações climáticas.



HIERARQUIA DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

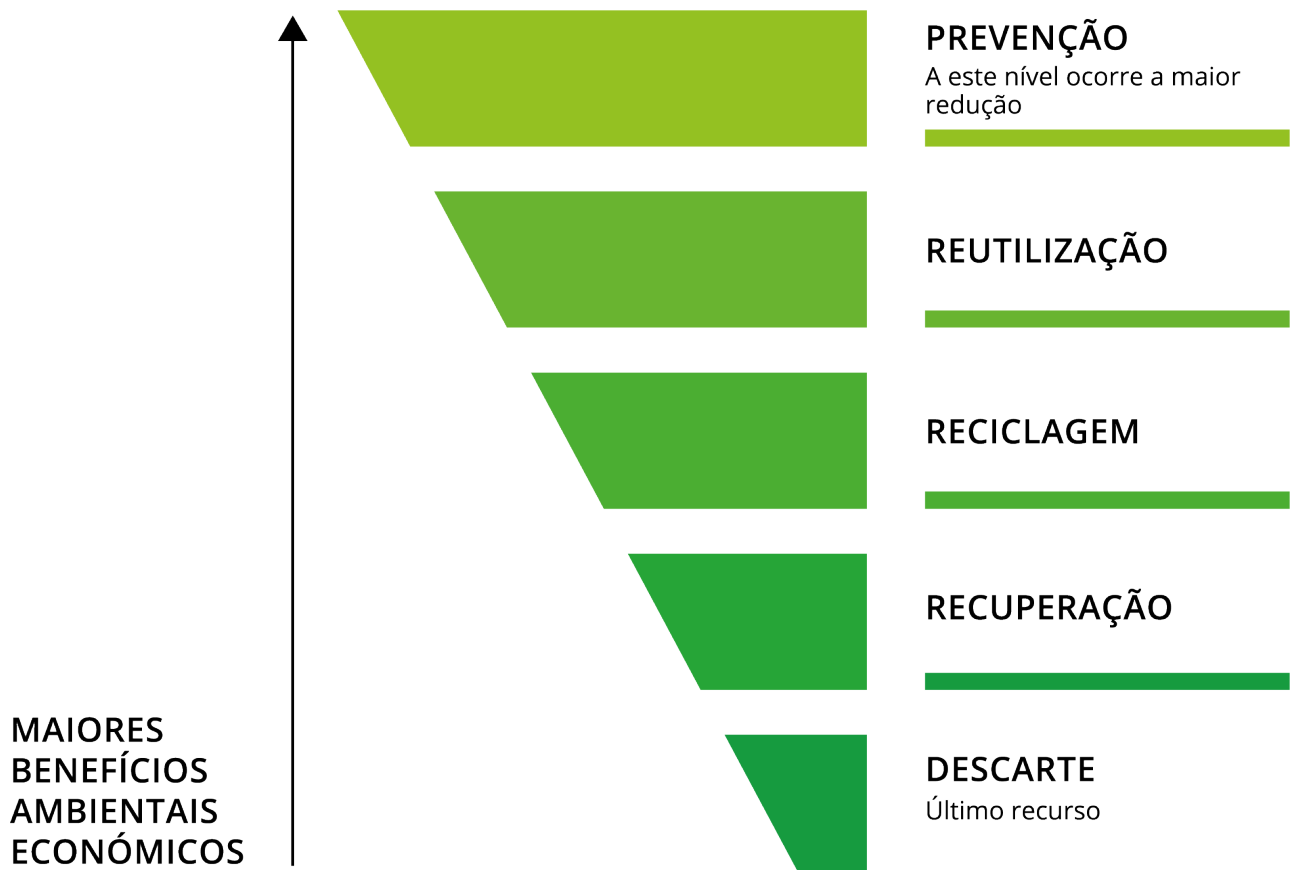


Fig1. Hierarquia do desperdício alimentar.

Adaptado de: *Brief on food waste in European Union.*

Em termos sociais, o desperdício alimentar agrava a insegurança alimentar, sobretudo das comunidades mais vulneráveis. Enquanto uma quantidade substancial de alimentos é desperdiçada, milhões de pessoas em todo o mundo sofrem com a fome e a subnutrição, evidenciando uma notória distribuição desigual dos recursos disponíveis, e agudizando o problema da fome.

Em termos económicos, a má gestão dos alimentos também contribui para a perda de oportunidades de negócio e a degradação das condições de vida de agricultores e pequenos produtores. Esta perda económica impacta negativamente, direta ou indiretamente, todos os envolvidos na cadeia alimentar e, claro, pode ter implicações no preço dos alimentos para o consumidor final.

4.2 Consumíveis e descartáveis

Os consumíveis e descartáveis no setor da alimentação desempenham um papel crucial na facilitação da prestação de serviços em cantinas, bares e restaurantes. Estes itens, como copos, pratos, talheres, embalagens e guardanapos, são frequentemente indispensáveis para garantir a conveniência e eficiência nas operações, permitindo aos consumidores desfrutarem de refeições de forma rápida e higiénica. No entanto, a questão da sustentabilidade tornou-se uma preocupação premente nestes estabelecimentos. A crescente consciência ambiental e as preocupações com o impacto dos produtos descartáveis no ambiente levaram muitos serviços alimentares a repensarem as suas práticas.

Em Portugal, especificamente, tem-se assistido a um aumento da procura de alternativas mais sustentáveis aos consumíveis tradicionais. Esta mudança é evidenciada pela utilização de produtos reutilizáveis, mas também uma crescente adesão a produtos biodegradáveis, como talheres e embalagens feitos de materiais como papel reciclado ou plástico biodegradável. As vantagens de adotar consumíveis mais sustentáveis são múltiplas. Além de reduzir o desperdício plástico, estas opções frequentemente promovem uma imagem mais responsável e ecológica do estabelecimento aos olhos dos clientes. No entanto, a transição para consumíveis mais sustentáveis também apresenta desafios.

Estes produtos, por vezes, têm um custo inicial mais elevado em comparação com os descartáveis tradicionais. Por outro lado, a longo prazo, muitas vezes demonstram ser um investimento rentável devido ao fortalecimento da imagem do estabelecimento e à redução dos custos associados à eliminação de resíduos.



4.3 Práticas para a redução e valorização dos resíduos

4.3.1 Compras sustentáveis












Esta é uma componente elementar da transição para uma cantina mais sustentável. Grande parte dos impactos ambientais decorrentes do funcionamento de uma cantina ocorrem devido a compras excessivas ou más escolhas por falta de planeamento ou de consciência ambiental.

Como comprar?

- Criar uma lista de compras para a planificação das refeições a efetuar;
- Optar pela compra a granel;
- Definir uma distância máxima de origem dando prioridade a alimentos de produção próxima;
- Dar prioridade a alimentos provenientes de modos de produção biológica;
- Selecionar produtos frescos em detrimento de produtos processados;
- Preferir a utilização de produtos da época;
- Elaborar fichas técnicas;
- Optar por alternativas ao plástico, sempre que possível.

Tabela 1 - Soluções alternativas ao uso de plástico

PLÁSTICO	ALTERNATIVA	PAPEL
 <p>COPOS DE PLÁSTICO Geram resíduos para aterro e requerem recursos relacionados com os combustíveis fósseis.</p>		 <p>COPOS DE PAPEL Podem conter um revestimento com bioplásticos que emitem menos 70% de carbono na sua produção.</p>
 <p>RECIPIENTES DE TAKEAWAY DE PLÁSTICO Geram resíduos para aterro e requerem recursos relacionados com os combustíveis fósseis. Podem conter substâncias tóxicas, como estireno e benzeno.</p>		 <p>RECIPIENTES DE PAPEL Produzidos a partir de recursos rapidamente renovados. Devem ter certificações FSC, assegurando que provêm de florestas bem geridas.</p>
 <p>TALHERES DE PLÁSTICO Representam uma das principais fontes de plástico nos oceanos, com graves consequências para a biodiversidade aquática.</p>		 <p>TALHERES DE MADEIRA Produzidos a partir de recursos rapidamente renovados. Devem ter certificações FSC, assegurando que provêm de florestas bem geridas.</p>

4.3.2 Armazenamento



O correto armazenamento dos alimentos é uma ação fundamental das cantinas para combater o desperdício de recursos alimentares e desperdícios económicos. Utilizar as temperaturas dos sistemas de refrigeração adequadas, acondicionar corretamente os alimentos, são alguns dos fatores essenciais para uma boa gestão alimentar.

Como armazenar?

- Priorizar a arrumação de alimentos congelados;
- Preservar o espaço de armazenamento em condições ótimas;
- Tratar dos produtos vegetais e frutas aquando da sua chegada;
- Organizar os alimentos por data de validade.

4.3.3 Confeção e Serviço



A confeção e o ato de servir uma refeição não devem ser descurados quando procuramos criar uma cantina mais sustentável e rentável, tanto ao nível do aproveitamento integral dos produtos como dos materiais utilizados no serviço.

Como confeccionar e servir de forma mais sustentável?

- Monitorizar os tipos de alimentos e o desperdício nas diferentes fases da sua atividade, calculando os restos de comida produzidos durante a preparação dos alimentos, na confeção e no serviço;
- Limitar o número de alimentos por refeição e diversificar as opções de confeção;
- Providenciar a água para consumo em garrafas reutilizáveis;
- Não utilizar sacos individuais para embalar os talheres;
- Disponibilizar o pão sem embalamento individual;
- Criar um cardápio sazonal de modo a confeccionar os produtos na época e assegurar que essa mensagem passa para o consumidor;
- Promover um sistema de porções controladas, onde o consumidor orienta a quantidade de alimentos que lhe são providenciados;
- Providenciar individuais reutilizáveis substituindo o uso de produtos descartáveis;
- Promover medidas de sensibilização para a sustentabilidade dos consumidores, como painéis informativos ou outros materiais.

4.3.4 Valorização de resíduos orgânicos



Fig 2. Contentores distribuídos gratuitamente aos cidadãos para a recolha de resíduos orgânicos no âmbito da estratégia **RRRCICLO**, em Guimarães.

A gestão adequada dos resíduos orgânicos assume uma relevância ímpar no contexto da sustentabilidade ambiental e na promoção de sistemas de economia circular. Estes resíduos, provenientes maioritariamente de origem biológica, como restos de alimentos e materiais vegetais, apresentam um potencial notável em termos de valorização e redução do impacto ambiental negativo. A importância da separação e valorização de resíduos orgânicos reside, primordialmente, na minimização da quantidade de resíduos orgânicos destinados a aterros sanitários. A deposição destes materiais em aterros é uma prática dispendiosa e ecologicamente prejudicial.

Através da separação dos resíduos orgânicos e da sua subsequente valorização através da compostagem é possível transformar estes resíduos em recursos valiosos. O composto orgânico resultante da compostagem pode ser utilizado na fertilização de solos agrícolas ou espaços verdes, promovendo a sua qualidade e produtividade. Por outro lado, a gestão eficaz dos resíduos orgânicos ajuda a sensibilizar a população para a importância da separação de resíduos na fonte, fomentando a consciência ambiental e a participação ativa na gestão sustentável de recursos. A implementação de sistemas de recolha seletiva de resíduos orgânicos é, portanto, uma estratégia fundamental para alcançar metas de sustentabilidade e redução do desperdício.

Um exemplo de boas práticas na gestão de resíduos é a estratégia vimaranense para a economia circular - **RRRCICLO**. Esta estratégia municipal compreende várias áreas de atuação, de entre as quais se pode

destacar a gestão dos resíduos orgânicos. Em Guimarães, a recolha e valorização dos resíduos orgânicos é uma das prioridades do município com vista a mitigar o seu impacto ambiental e promover uma melhoria do estado dos solos através da produção de composto orgânico para aplicação nos espaços verdes municipais.



Fig 3. Contentores distribuídos gratuitamente ao comércio, hotelaria e restauração (HORECA) para a recolha de resíduos orgânicos no âmbito da estratégia **RRRCICLO**, em Guimarães.

Como promover a correta gestão dos resíduos orgânicos?

- Disponibilizar um cesto para os consumidores deixarem os pães e frutos que não forem consumidos. Estes depois podem ser disponibilizados durante o dia para quem os pretender consumir ou doar a uma instituição;
- Possibilitar a que os consumidores levem os alimentos sobrantes para casa através de recipientes adequados (doggy bags);
- Caso exista recolha municipal de resíduos orgânicos na área da cantina, colocar todos os resíduos orgânicos nos contentores próprios. Caso contrário, criar um sistema de compostagem para o aproveitamento dos resíduos orgânicos e procurar utilizar o composto em espaços verdes da instituição;
- Valorizar os óleos e gorduras utilizados na confeção alimentar acondicionando-os num recipiente apropriado para posterior encaminhamento para os contentores de recolha próprios;
- Promover a educação para a sustentabilidade, com colocação de sinalética de sensibilização.

4.3.5 Separação de resíduos para reciclagem



A prática da separação de resíduos para reciclagem assume uma relevância inquestionável no contexto da gestão sustentável de resíduos, com particular destaque para os resíduos provenientes dos serviços alimentares, como cantinas e bares. Estes estabelecimentos, devido à sua natureza, geram uma quantidade considerável de resíduos recicláveis, tais como embalagens de plástico, vidro, papelão e latas, que podem ser transformados em recursos valiosos mediante processos adequados de reciclagem. A importância da separação de resíduos recicláveis nestes contextos reside, em primeiro lugar, na minimização do desperdício e na redução do impacto ambiental. A separação cuidadosa dos resíduos recicláveis nas cantinas não permite apenas a sua recuperação e reintegração na cadeia produtiva, como também promove a consciencialização ambiental entre os funcionários e consumidores. Adicionalmente, a reciclagem contribui para a conservação de recursos naturais não renováveis que são utilizados na produção de embalagens e produtos descartáveis. Ao reintroduzir estes materiais no ciclo produtivo, reduz-se a necessidade de extrair e processar novos recursos, o que por sua vez diminui o consumo de energia e as emissões de gases associadas a esses processos.

Como promover a separação e diminuição dos resíduos?

- Realizar campanhas de consciencialização e educação ambiental para funcionários e clientes da cantina;
- Colocar contentores de recolha seletiva em áreas estratégicas da cantina;
- Rotular os contentores de reciclagem de forma clara e intuitiva;
- Formar os funcionários da cantina para identificar e separar corretamente os resíduos;
- Implementar programas de incentivo, como recompensas ou descontos para clientes que participem ativamente da reciclagem;
- Monitorizar a quantidade de resíduos encaminhados para a reciclagem ao longo do tempo e ajustar as estratégias conforme necessário;
- Promover as práticas de reciclagem da cantina para o público externo;
- Utilizar de jarros/copos/canecas de vidro com água da rede pública;
- Promover o uso de garrafas reutilizáveis no dia-a-dia;
- Instalar bebedouros com ligação à água da rede pública.

5. OUTROS INDICADORES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

5.1 Energia



A energia é um recurso primordial à vida no planeta, sendo imprescindível para as diferentes atividades do nosso dia-a-dia e também para o funcionamento de várias componentes associadas aos serviços alimentares, seja nos equipamentos, climatização dos espaços, iluminação, entre outros. Admitindo que algumas das principais fontes energéticas são o petróleo e o carvão mineral, fontes poluentes, não renováveis e que contribuem para a degradação do ambiente, o planeta enfrenta hoje um dos principais problemas provocados pela emissão de gases com efeito de estufa, o aquecimento global da Terra. Assim, considera-se crucial o recurso a energias alternativas, abandonando-se hábitos de consumo incorretos, privilegiando a eficiência energética e a utilização racional de energia. A prevalência das energias renováveis deverá ser igualmente um foco primordial. Contudo, e para lá das questões macro, há um conjunto de boas práticas que podem ser adotadas pelas cantinas, permitindo uma gestão mais rigorosa no desempenho energético de cada entidade.

Como promover a redução do consumo energético?

- Promover a utilização de lâmpadas de baixo consumo;
- Privilegiar a utilização de luz natural, sempre que possível;
- Optar pela instalação de sensores de movimento;
- Evitar aquecer cada divisão em demasia no inverno ou arrefecer em demasia no verão;

- Evitar a climatização de espaços não utilizados ou vazios, assim como o uso desnecessário destes equipamentos;
- Fechar portas e janelas aquando do uso de aparelhos de climatização;
- Assegurar a manutenção periódica e o correto isolamento das instalações e equipamentos;
- Evitar a acumulação de gelo nos equipamentos de refrigeração;
- Desligar equipamentos em períodos de não utilização;
- Optar por equipamentos que contenham a etiqueta Energy Star, que identifica os equipamentos mais eficientes do ponto de vista energético com capacidade para reduzir o consumo em modo stand by.

5.2 Água



Dado que a água é reconhecida como um recurso essencial, mas escasso em muitas regiões, e que o seu uso implica custos elevados para as cantinas, é crucial uma gestão rigorosa que permita contribuir eficazmente para um consumo sustentável. Além do uso convencional, o consumo de água está muitas vezes associado às instalações sanitárias, caldeiras, cozinhas e operações de higienização.

A redução do consumo de água, a utilização de águas pluviais, o tratamento das águas residuais e o seu possível reaproveitamento, bem como a promoção do consumo de água da rede pública para consumo humano, com a correspondente diminuição da utilização de plástico, devem, portanto, ser preocupações constantes nas atividades diárias das cantinas.

Como promover uma gestão mais eficiente da água?

- Instalar contadores de água e efetuar registos de consumos por setores e consumos gerais;
- Promover ações de sensibilização junto dos recursos humanos para medidas de poupança de água;
- Instalar dispositivos de redução do fluxo de água;
- Instalar autoclismos com sistemas de descarga seletiva e ajuste de volume de descarga de água;
- Promover a recolha e utilização de águas pluviais para fins que o permitam (Ex: lavagens de pavimentos);
- Aproveitar a água de lavagem de alimentos para rega dos espaços verdes envolventes.

5.3 Componente Social



A sustentabilidade social avalia o impacto de uma empresa nos seus trabalhadores, clientes, fornecedores e na comunidade local. As organizações podem contribuir de forma positiva para a equidade na sociedade, investindo em oportunidades e condições justas e iguais para os colaboradores, às pessoas que trabalham na cadeia de abastecimento e às comunidades locais.

Como contribuir para a sustentabilidade social?

- Proporcionar formação e apoios regulares à equipa para melhorar a sua confiança e sensação de valor no grupo;
- Apoiar a saúde, a segurança e o bem-estar dos funcionários;
- Promover a igualdade na equipa de trabalho com políticas de diversidade e inclusão;
- Prevenir abusos na cadeia de fornecimento, através de escolhas informadas;
- Manter os padrões de comércio justo e igualdade social;
- Garantir que os produtos e pratos são seguros para o consumo pelos clientes;
- Contribuir para a comunidade local, através do investimento em projetos locais ou promoção de iniciativas educacionais;
- Doar produtos ou redistribuir alimentos/bebidas excedentes.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente manual de sustentabilidade para cantinas representa um importante passo em direção a um futuro mais consciente e responsável no setor alimentar. Através do compromisso com práticas sustentáveis, as cantinas têm a oportunidade de melhorar o seu desempenho ambiental, mas também de contribuir para a equidade social, o bem-estar da comunidade e melhorar a eficiência econômica. É fundamental destacar que este manual aspira a ser abrangente e versátil. Além de fornecer orientações detalhadas, propõe também uma ferramenta de diagnóstico que permitirá às instituições identificar as áreas prioritárias de intervenção e melhoria, adaptando as estratégias propostas às necessidades específicas de cada contexto.

A implementação de práticas mais sustentáveis nas cantinas não deve ter uma abordagem rígida, mas sim uma diretriz flexível que pode ser moldada para se adequar às particularidades de cada instituição, reconhecendo que as cantinas podem variar significativamente em termos de tamanho, recursos disponíveis e desafios.



BIBLIOGRAFIA

Freitas, I. d. (2021). Caracterização de comportamentos e práticas sustentáveis relacionadas com a alimentação e o desperdício alimentar [Master's thesis]. Repositório Aberto da Universidade do Porto. <https://hdl.handle.net/10216/135466>

Stenmarck, Å., Jensen, C., Quested, T., & Moates, G. (2016, 31 de março). Estimates of European food waste levels. <https://www.eu-fusions.org/>. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

Veiga, M., Oliveira, C., Costa, C., Oliveira, J., & Teixeira-Lemos, E. (2021). Manual de Boas Práticas para Cantinas Sustentáveis (J. Grácio & T. Andrade, Orgs.). Município de Idanha-a-Nova. <https://repositorio.ipv.pt/bitstream/10400.19/7012/3/Manual%20de%20Boas%20Praticas%20para%20Cantinas%20Sustentaveis.pdf >

Sanchez Lopez, J., Patinha Caldeira, C., De Laurentiis, V., Sala, S., & Avraamides, M. (2020). Brief on food waste in the European Union. European Commission.

Forbes, H., Quested, T., & O'Connor, C. (2021). Food Waste Index, Report 2021 (ROW/2366/BA). United Nations Environment Programme.

www.biopak.com (2022, julho). BioPak. <https://www.biopak.com/au/industry/sustainable-restaurants>
RRRCICLO. (2021). <https://rrrciclo.pt/biorresiduos/>. <https://rrrciclo.pt/biorresiduos-dicas-sustentaveis/>

ANEXO LISTA DE VERIFICAÇÃO

INDICADORES

 RESÍDUOS

 ENERGIA

 ÁGUA

 COMPONENTE SOCIAL

DIAGNÓSTICO	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Existem fichas técnicas para a preparação das ementas e refeições?			
Foi definida uma distância máxima de origem dos alimentos e identificados os produtores locais?			
A origem dos alimentos é maioritariamente local?			
É efetuada uma lista de compras antes da aquisição dos produtos?			
É habitual a compra de produtos a granel?			
Existe alguma listagem de produtos da época que devem ser adquiridos preferencialmente?			
Há metodologias de armazenamento dos produtos?			
Há monitorização dos prazos de validade dos alimentos?			
As cascas seguem para compostagem no local?			
Há medidas de promoção do combate à fome ou ao desperdício alimentar?			
Efetuam análises do desperdício alimentar?			
É permitido aos consumidores levar os sobrantes para casa?			
É realizada a separação dos resíduos nos contentores apropriados?			
Os óleos são devidamente separados para valorização?			
Os talheres são embalados individualmente?			
A água é servida em recipientes reutilizáveis?			

DIAGNÓSTICO	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
O frigorífico está afastado das fontes de calor?			
A manutenção dos equipamentos é feita regularmente?			
Todos os equipamentos têm classificação energética A?			
Usam fontes de energia renováveis?			
Existem obstáculos que impedem a entrada de luz natural na cantina?			
A iluminação artificial é feita maioritariamente por lâmpadas LED?			
Existe sinalética (cartazes ou notas) junto aos interruptores com informação útil sobre poupança de energia?			
A maioria dos equipamentos estão ligados a fichas múltiplas com interruptor on/off?			
Existe sistema de aproveitamento solar térmico para aquecimento das águas?			
Existem dispositivos móveis (estores exteriores ou palas) para criar sombra em zonas envidraçadas durante o verão?			
As janelas têm vidros duplos?			
Existem potenciais infiltrações de ar (paredes rachadas, falta de isolamento de janelas, etc.)?			
O aquecimento da água é feito com recurso a chaleiras elétricas?			
Existe a possibilidade de abrir janelas e/ou portas para ventilar os espaços?			

DIAGNÓSTICO	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
A máquina de lavar só é utilizada quando está cheia?			
Há fugas de água nas torneiras?			
Existem materiais de sensibilização que incentivem à poupança de água?			
As torneiras possuem um temporizador?			
A lavagem dos alimentos é efetuada num recipiente sem a água correr?			
A água utilizada para a lavagem dos alimentos é aproveitada para a rega?			
DIAGNÓSTICO	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
É proporcionada formação e apoio regulares aos colaboradores?			
É promovida a diversidade e inclusão na equipa de colaboradores?			
Existe investimento em projetos locais ou promoção de iniciativas educacionais?			
Os produtos excedentes são doados a instituições?			



360.come

FICHA TÉCNICA

Título

Manual para cantinas mais sustentáveis

Edição

Laboratório da Paisagem

Textos

Daniel Ferreira

Luís Pliteiro

Susana Falcão

Laboratório da Paisagem

Design

Spotmarket

Promotor:



Financiamento:



FUNDO
-AMBIENTAL

