

DESPERDÍCIO ALIMENTAR



COMO É QUE A ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO PORTO REDUZ O DESPERDÍCIO ALIMENTAR?

TURISMO DE PORTUGAL  escola do Porto
est. 1968 | Onde a tradição se inova

XI ENCONTRO AMBIENTAL
22 - 23 ABRIL 2024 @ PORTO

O DESPERDÍCIO ALIMENTAR É UM PROBLEMA GLOBAL QUE OCORRE EM VÁRIAS FASES DA CADEIA DE ABASTECIMENTO ALIMENTAR, DESDE A PRODUÇÃO ATÉ AO CONSUMO. TEM IMPLICAÇÕES SOCIAIS, ECONÓMICAS E AMBIENTAIS SIGNIFICATIVAS QUE EXIGEM UMA AÇÃO URGENTE E SOLUÇÕES INOVADORAS.

A EHTP COMBATE O DESPERDÍCIO ALIMENTAR COM:

EDUCAÇÃO E SENSIBILIZAÇÃO

CONTROLO DAS PORÇÕES E PRÉ-ENCOMENDA DE REFEIÇÕES.

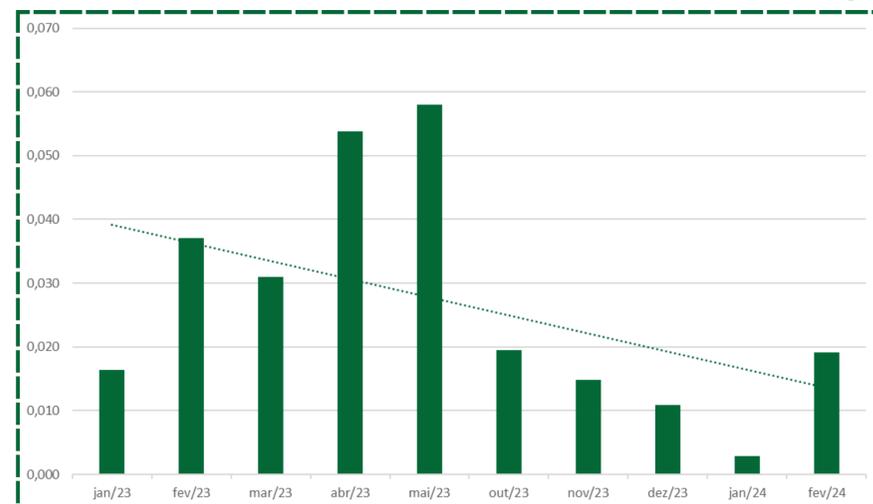
CONTROLO DE DESPERDÍCIOS

REUTILIZAÇÃO E RECICLAGEM.

DOSE CERTA

- PRÉ-VISUALIZAÇÃO DA EMENTA DA SEMANA ANTERIOR
- PRÉ-ENCOMENDA DA REFEIÇÃO NO SERVIÇO INTERNO DE RESERVAS
- PLANEAMENTO DAS REFEIÇÕES DE ACORDO COM AS RESERVAS EFECTUADAS
- SERVIR A DOSE CORRECTA NA LINHA DE SELF-SERVICE
- NA COPA, REGISTO DOS RESÍDUOS DEIXADOS NO PRATO.

MÉDIA DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR POR PESSOA (KG)



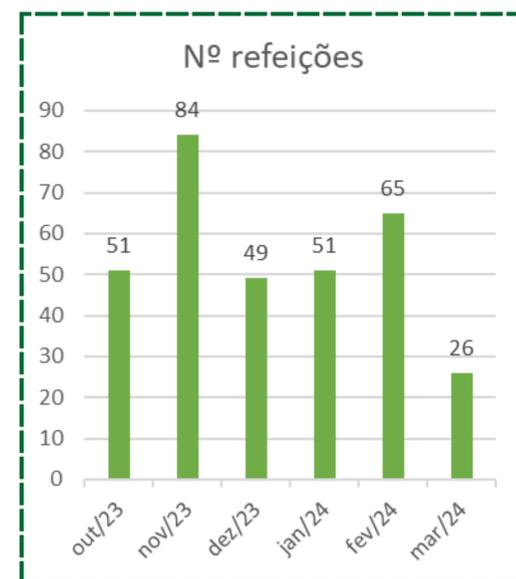
TAKE ME HOME

PROJETO SELECIONADOS PARA O PRÉMIO DA SEMANA EUROPEIA DA PREVENÇÃO DE RESÍDUOS

- ATUAR NA COMUNIDADE COM UM OBJETIVO.
- DIMINUIR O DESPERDÍCIO ALIMENTAR NA EHTP, ENCAMINHANDO ALIMENTOS PARA QUEM PRECISA.
- SENSIBILIZAR E INCENTIVAR O USO DE EMBALAGENS REUTILIZÁVEIS.
- INCENTIVAR O VOLUNTARIADO, MOBILIZANDO OS ALUNOS E CAUSANDO UM IMPACTO REAL NA SUA PRÓPRIA COMUNIDADE.



NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS NO ÂMBITO DO PROJETO TAKE ME HOME



CONCLUSÃO

IMPLEMENTAR **ESTRATÉGIAS DE ECONOMIA** CIRCULAR MINIMIZA O DESPERDÍCIO, CONSERVA RECURSOS E PROMOVE UM **SISTEMA ALIMENTAR MAIS RESILIENTE E EQUITATIVO**. REDUZIR DESPERDÍCIO NÃO SÓ É **SUSTENTÁVEL**, MAS TAMBÉM CAPACITA PROFISSIONAIS PARA LIDERAR UMA **INDÚSTRIA HOTELEIRA E TURÍSTICA RESPONSÁVEL E MAIS EFICIENTE**.

