MEDIDAS EFICAZES PARA COMBATER O DESPERDÍCIO ALIMENTAR

TURISMO SUSTENTÁVEL
UM MELHOR FUTURO PARA (COM) TODOS

Planeie os seus menus/ carta de forma consciente, tendo em consideração a sazonalidade e a proximidade.

Elabore uma lista de compras antes de contactar os seus fornecedores.

Privilegie o relacionamento direto com os agricultores e com as cooperativas para escoar as frutas e os legumes que não cumprem as regras de calibre, cor e formato.

Consulte os prazos de validade dos produtos antes de os adquirir e opte pelos que apresentam um prazo mais alargado. Ler a data de validade ajuda a combater o desperdício alimentar.

Respeite as condições de conservação dos alimentos indicadas nos rótulos.

Arrume os alimentos de acordo com o prazo de validades destes. Os de menor prazo devem ficar à frente dos de maior prazo.

Cozinhe apenas as quantidades necessárias para o número de pessoas que vão consumir a refeição.

Ajuste o tamanho das porções e reduza a dimensão do recipiente onde disponibiliza as refeições.

Promova as doses individuais de refeição, em detrimento dos *buffets.*

Acondicione os alimentos confecionados que sobrarem nos respetivos equipamentos de frio e em recipientes apropriados.

Aproveite as sobras para confecionar uma sopa, esparregado, empadão, batidos de fruta, chá ou compota, molhos ou caldos.

Antes de se transformarem em desperdício, encaminhe os alimentos que tenham sobrado, e que não tenham sido servidos ou expostos, a instituições de solidariedade social ou venda-os a um preço mais acessível, diretamente ou através de empresas.

Sensibilize os produtores, os fabricantes, os colaboradores e os consumidores para a implementação de soluções e comportamentos que levem à diminuição do desperdício alimentar.

Parceiros

AHRESP — Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal — Instituição de Utilidade Pública

Turismo de Portugal

toho — NOVA Tourism & Hospitality Platform

CNIG — Conselho Nacional da Indústria do Golfe

Federação Portuguesa de Golfe

Travel without Plastic

Financiado

Fundo Ambiental