

SUSTENTABILIDADE



A sustentabilidade tem sido um tema atual bastante discutido. E as empresas estão cada vez mais preocupadas em implantar práticas de sustentabilidade em seu negócio, devido ao assunto ter se tornado um requisito de mercado. Sem contar que a adoção dessas práticas sustentáveis gera economia para o estabelecimento.

E COMO EU POSSO ADOTAR AÇÕES SUSTENTÁVEIS NA MINHA COZINHA?

Primeiramente, se deve pensar em todos os procedimentos e fluxos do estabelecimento como: estrutura, instalações, cardápio, compras, recebimento, armazenamento, manipulação, transporte. Sendo que todos esses itens devem ser planejados e implementados, para que todas as práticas sustentáveis possam auxiliar na redução de custos. Como:

ÁGUA E ENERGIA

Crie hábitos para a economia. Analise se é possível adotar um sistema de captação da água da chuva para higienização das áreas externas; utilize lâmpadas de LED; opte por torneiras com acionamento eletrônico ou temporizador por pressão.

DESCARTE DE RESÍDUOS

Separe o lixo reciclável e ofereça o lixo orgânico para coleta de empresas que o transformam em adubo por meio da compostagem.



FONTE: <http://icos.org.br>

Separe óleos e gorduras em recipientes e deixe à disposição da coleta de empresas especializadas que utilizam os resíduos para fabricação de sabão, tinta e biodiesel.

CONTROLE DE ESTOQUE

Possua um bom controle de estoque para evitar compras em excesso e armazene os produtos adequadamente de acordo com o fornecedor, com o intuito de evitar perdas.

EQUIPAMENTOS

Estabeleça rotina de higienização e degelo dos equipamentos refrigerados e congelados, pois a poeira acumulada nas bobinas e o acúmulo de gelo no interior do equipamento podem ser causas do aumento no valor da energia.

Pode parecer que pequenas atitudes não têm o poder de impactar no bem do planeta, mas são justamente as mudanças de pequenos hábitos que fazem a diferença.

