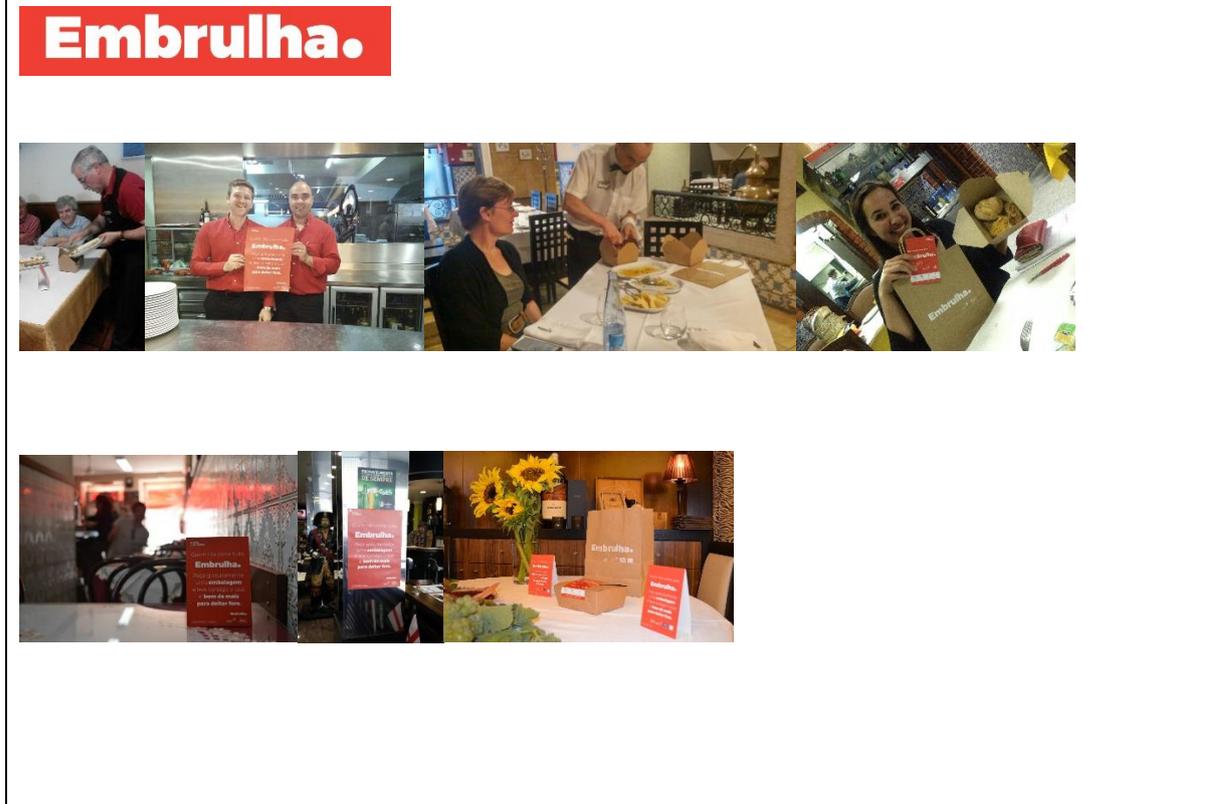




## Iniciativas de Combate ao Desperdício Alimentar

Promoção e visibilidade de iniciativas em Portugal através do sítio da CNCDA  
[www.cncda.gov.pt](http://www.cncda.gov.pt)

Nome da iniciativa: <b>Embrulha.</b>	
Entidade responsável: <b>LIPOR e Municípios Associados</b>	
Tipo de entidade: <b>Associação Intermunicipal</b>	Público-alvo: <b>Estabelecimentos de restauração, Serviços de Catering</b>
Região: <b>Norte</b>	Âmbito de implementação: <b>8 Municípios Associados da Lipor – Espinho, Gondomar, Maia, Matosinhos, Porto, Póvoa de Varzim, Valongo e Vila do Conde</b>
Ano de implementação: <b>Desde 2016</b>	Sítio da iniciativa: <a href="http://www.lipor.pt/pt/educacao-ambiental/horta-da-formiga/desperdicio-alimentar/embrulha/">www.lipor.pt/pt/educacao-ambiental/horta-da-formiga/desperdicio-alimentar/embrulha/</a>
Quantidade de desperdício de alimentos evitada: <b>164 057 embalagens entregues até janeiro de 2019</b>	
	



## Descrição da Iniciativa

O “*Embrulha.*” nasce de uma necessidade identificada com outro projeto que a Lipor tem vindo a promover: o Dose Certa. Efetivamente, com o Dose Certa, consegue-se uma atuação a montante, ajustada à tipologia e aos objetivos de todos os intervenientes (Lipor, APN e estabelecimentos de restauração), nomeadamente: práticas de compra, confeção, elaboração de menus mais sustentáveis e empratamento. Um dos pontos mais difíceis de se obter uma mudança substancial é nas porções servidas, em particular os pratos mais tradicionais servidos à travessa. Assim, o *Embrulha.* foi a solução encontrada para estes casos, permitindo prolongar o tempo de vida dos alimentos em vez de irem para o caixote do lixo e, ao mesmo tempo, desmistificar questões culturais. O principal objetivo deste projeto é o de prevenir o desperdício alimentar, prolongando o tempo de vida de uma refeição.

Em termos práticos, o *Embrulha.* consiste em disponibilizar, gratuitamente, embalagens biodegradáveis aos restaurantes dos Municípios do Porto e de Matosinhos que tenham a apresentação, preferencialmente, com serviço à travessa. Quando um cliente “não come tudo”, embrulha e leva para casa o que sobrou da refeição. Com o *Embrulha.* pretendeu-se, também, reavivar/recuperar junto do cidadão o comportamento de levar para casa, comodamente e sem preconceito, as suas sobras alimentares, incentivando-se a utilização de embalagens adequadas para o efeito. Ao mesmo tempo, analisa-se a adesão dos clientes perante a prática de levar as suas sobras alimentares para casa e monitoriza-se o impacto que o projeto pode ter na prevenção da produção de resíduos alimentares (e, conseqüentemente, na redução do desperdício alimentar).

Como objetivo indireto, pretendeu-se que os restaurantes percecionassem a quantidade de comida que sobra e, gradualmente, ajustassem as porções servidas.

Desde 2016 já se conseguiu:

- Parceiros: Municípios Associados LIPOR, Hidurbe e APHORT
- Restaurantes: 68
- Nº de Embalagens Entregues: 164 057
- Quantidade de Alimentos/refeições reaproveitados: 58 toneladas
- 12,21 t de CO<sub>2</sub> Evitado

Nota: Informação disponibilizada pela LIPOR em fevereiro de 2019.