



Egídia Vasconcelos, Direcção da Qualidade e Marketing da Eurest





Eurest

*Alimentamos o futuro
com Sustentabilidade*

FOOD *with*
PURPOSE

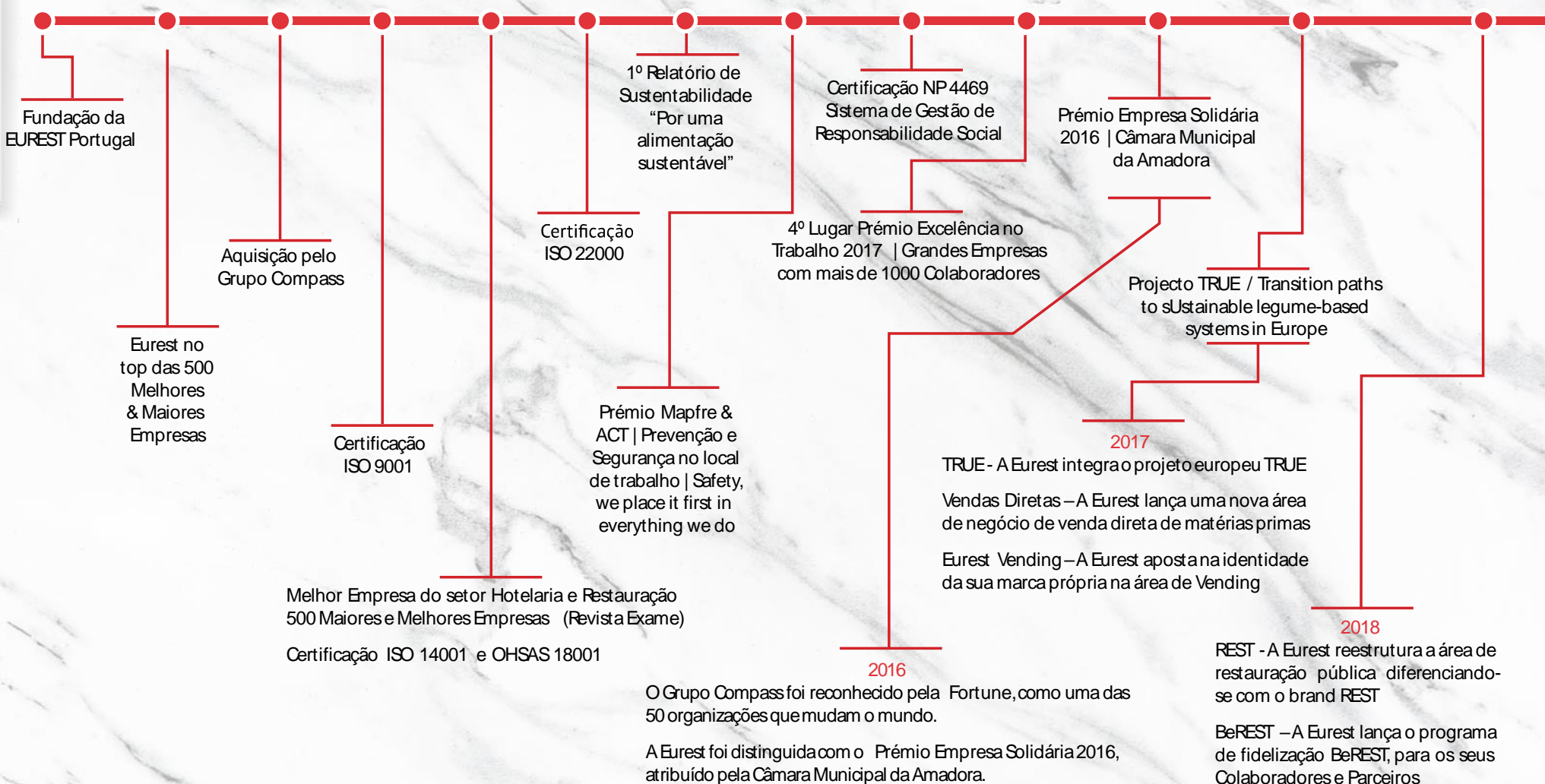
7 de Novembro 2019



A nossa história



1974 1994 1995 2001 2007 2009 2011 2013 2014 2015 2016 2017 2018



Vending

Restauração
Pública

Educação

Empresas







Saúde

Vilaplana
catering





Eurest

<p>ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification</p> 	<p>ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification</p> 	<p>OHSAS 18001 BUREAU VERITAS Certification</p> 
<p>ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification</p> 	<p>NP 4469 BUREAU VERITAS Certification</p> 	<p>NP 4552 BUREAU VERITAS Certification</p> 





METEOROLOGIA

Portugal continental manteve situação de seca meteorológica em Setembro

A seca meteorológica está directamente ligada ao défice de precipitação, quando ocorre precipitação abaixo do que é normal. No final de Setembro, 48,4% de Portugal continental estava em seca moderada, 32,7% em seca severa, 15,4% em seca fraca e 3,4% em seca extrema.

Lusa · 7 de Outubro de 2019, 8:22

145
PARTILHAS



PUB

Quilos de sacos de plástico no estômago

O animal foi encontrado na costa da Ilha de Mindanao, nas Filipinas. Os biólogos marinhos retiraram do estômago da baleia 16 sacos de arroz e vários sacos de compras, entre outros objectos também de plástico.

Desafio...

Como é que a restauração poderá assegurar a sustentabilidade do seu sector a longo prazo tendo em consideração o desafio de oferecer refeições saudáveis e sustentáveis aos seus Consumidores?



EAT MORE PLANTS
Enjoy vegetables and whole grains.

EAT A VARIETY OF FOODS
Have a colourful plate.

WASTE LESS FOOD
One third of food produced for human consumption is lost or wasted.

MODERATE YOUR MEAT CONSUMPTION, BOTH RED AND WHITE
Enjoy other sources of proteins such as peas, beans and nuts.

BUY FOOD THAT MEETS A CREDIBLE CERTIFIED STANDARD
Consider MSC, free-range and fair trade.

EAT FEWER FOODS HIGH IN FAT, SALT AND SUGAR
Keep foods such as cakes, sweets and chocolate as well as cured meat, fries and crisps to an occasional treat. Choose water, avoid sugary drinks and remember that juices only count as one of your 5-a-day however much you drink.

1

Catering for sustainability Making the case for sustainable diets in foodservice

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

 **OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**





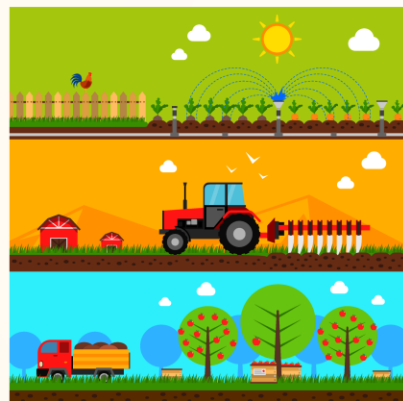
Eurest
FOOD ^{with}
PURPOSE 

🕒 *nosso Serviço*

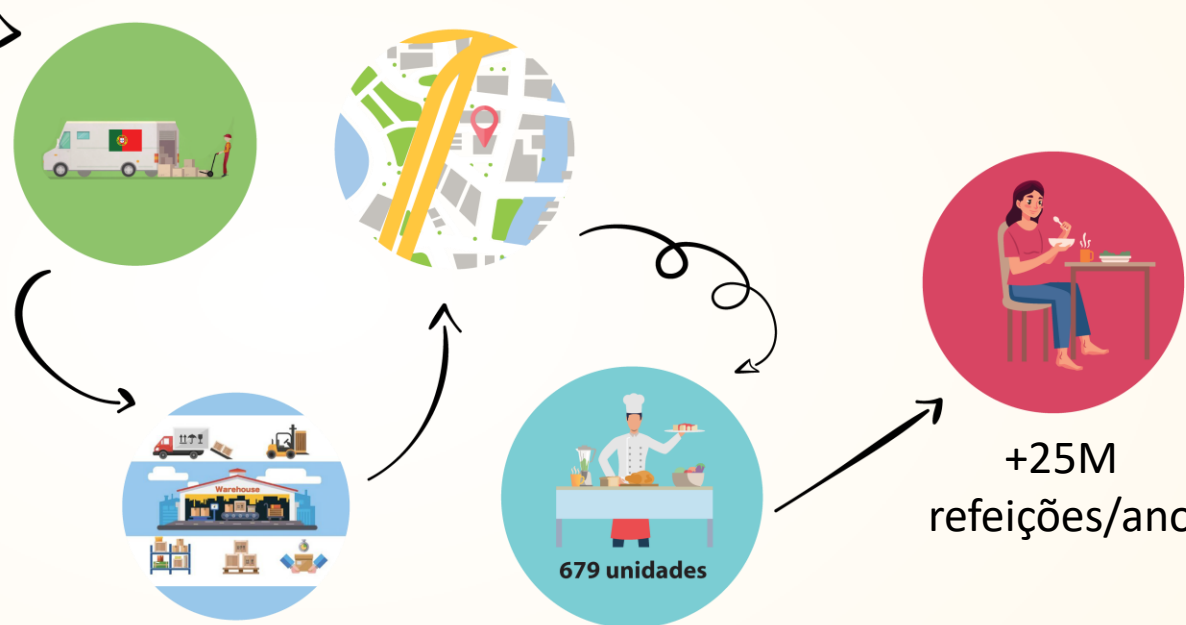
Environment

Big picture

Eurest



92% Fornecedores Nacionais



3 plataformas logísticas

+25M refeições/ano

Environment

Big picture


Eurest

O nosso impacto

If You can't Measure It,
You can't Improve It.

Produtos com
baixo impacto

Gestão de
resíduos

Gestão de
recursos

Environment

Big picture


Eurest

O nosso impacto

If You can't Measure It,
You can't Improve It.

*Gestão de
resíduos*

Environment

Big picture

Gestão de
resíduos

Eurest

Resíduos orgânicos

Resíduos plástico e embalagens

Resíduos papel e cartão

Resíduos vidro

Resíduos óleos alimentares

Resíduos indiferenciados

Resíduos diversos: equipamentos, tinteiros, pilhas...



Environment

O que fazemos, para reduzir o impacto...

Eurest

Gestão de
resíduos

Redução de desperdício matéria-prima

- . Definição de novas embalagens adequadas em quantidade às necessidades de cada Unidade
- . Congelação IQF

Fornecedores

Embalagens reutilizáveis



as caixas
o única por caixas

distribuição

Environment


Eurest
THINK
ENVIRONMENT
make the difference



Since 2005
Promoting the
reduction of
packaging



Redução embalagens



Glass ↓ 38% Glass Packaging
23T Glass Reduction



Waste
Reduce
packaging

Portuguese law Portaria 24/2005



Environment

O que fazemos, para reduzir o impacto...


Eurest

Gestão de
resíduos

. Redução de resíduos orgânicos

CCRA – Consumo Consciente, Respeita o Ambiente

Stop Food Waste Day

AIA – Aproveitamento Integral de Alimentos

Parcerias com instituições sociais em eventos

Serviço ao
cliente

Environment
Eurest



desde 2007
Promovemos a
redução do
desperdício
alimentar



Desperdício Alimentar



+ de 4,1t alimentos doados
17 Instituições de Solidariedade
75% Adesão consumidores
80 Edições
↓30% desperdício alimentar



Gestão de
Resíduos
Desperdício
alimentar



Environment
Eurest

Gestão de
Resíduos
Desperdício
alimentar

**STOP
FOOD
WASTE**



Environment
Eurest

STOP
FOOD
WASTE
Day®

FOOD WASTE,
A GLOBAL CHALLENGE

Eurest FOOD with
PURPOSE

24 DE ABRIL

10 DICAS

STOP FOOD WASTE
Day®

PARA A SUA CASA

Eurest



1. Faça uma lista

UMA FAMÍLIA DE 4 PESSOAS DESPERDIÇA POR ANO 1500 € DE ALIMENTOS. FAÇA LISTAS DE COMPRAS APENAS COM O QUE NECESSITA COMPRAR E QUE SABE QUE VAI UTILIZAR.

2. Congelar, porque não?

17% DOS ALIMENTOS PRODUZIDOS PARA CONSUMO HUMANO SÃO DESPERDIÇADOS EM PORTUGAL, AO LONGO DA CADEIA ALIMENTAR, O QUE REPRESENTA 1 MILHÃO DE TONELADAS POR ANO. NA SUA CASA CONGELE SOBRES DE REFEIÇÕES, PÃO, FRUTAS E LEGUMES EM VEZ DE OS DESPERDIÇAR.

3. Poupe água

DESPERDIÇAR 1 KG DE BIFE É O EQUIVALENTE A DEIXAR A ÁGUA DO DUCHE A CORRER DURANTE 6 HORAS. QUANTO MAIS TEMPO DEIXAMOS CARNE À TEMPERATURA AMBIENTE MAIS RAPIDAMENTE ELA SE ESTRAGA. COMPRE SEMPRE A CARNE/ PEIXE NO FINAL DAS SUAS COMPRAS E VÁ DIRETO A CASA.

4. Dê uma nova vida aos vegetais

UMA PASSAGEM RÁPIDA POR ÁGUA BEM GELADA PODE REVITALIZAR OS VEGETAIS CRUS. CASO CONTRÁRIO PODE FAZE-LOS BRILHAR NUM PRATO CONFECCIONADO.

5. Corinhou a mais

VEGETAIS COMO CENOURAS, COUVE-FLORES E BRÓCLOS, PODEM SEMPRE SER APROVEITADOS E INTRODUZIDOS NA CONFEÇÃO DE SOPAS E MOLHOS.

6. Menos ar significa menos queimaduras pelo frio

ISTO É O QUE ACONTECE QUANDO OS ALIMENTOS OXIDAM NO CONGELADOR. REMOVA SEMPRE O EXCESSO DE AR DOS SACOS DE CONGELAÇÃO. AS QUEIMADURAS POR CONGELAÇÃO SÃO INOFENSIVAS PARA A SAÚDE MAS ALTERAM O SABOR DOS ALIMENTOS.

7. Nova vida para as bananas

BANANAS COM CASCA ESCURECIDA OU MANCHAS NÃO DEVEM SER DESPERDIÇADAS. AS PARTES MAIS ESCURAS SÃO FACILMENTE REMOVIDAS. BANANAS EXCESSIVAMENTE MATURAS PODEM SER CONGELADAS E USADAS NA CONFEÇÃO DE BATIDOS, BOLOS E PÃO.

8. Com as crianças

ESTUDOS INDICAM QUE A MAIOR PARTE DAS CRIANÇAS TEM DE EXPERIMENTAR 15 VEZES UM ALIMENTO ATÉ O ACEITAR OU GOSTAR DELE. COMECE POR PORÇÕES PEQUENAS, PODEM SEMPRE REPETIR SE QUISEREM...

9. Não desperdice

90% DOS CONSUMIDORES DESPERDIÇAM ALIMENTOS ANTES DO FIM DA VALIDADE. PROGRAME AS SUAS REFEIÇÕES DE ACORDO COM AS DATAS DE VALIDADE DOS PRODUTOS QUE TEM NA DESPENSA OU FRIGORÍFICO.

10. Seja criativo

EVITE O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS, CONTROLE AS DATAS DE VALIDADE DOS PRODUTOS EM SUA CASA, PLANEIE REFEIÇÕES PARA OS UTILIZAR.

Gestão de
Resíduos
Desperdício
alimentar

SAVETHEFOOD.COM

ÇADA



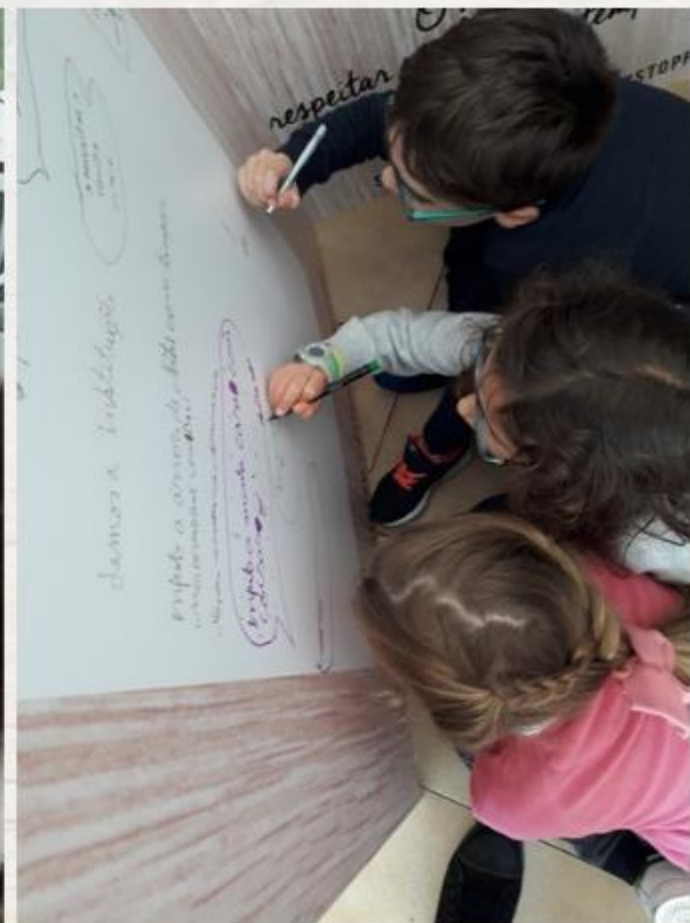
'S SAVE
E FOOD

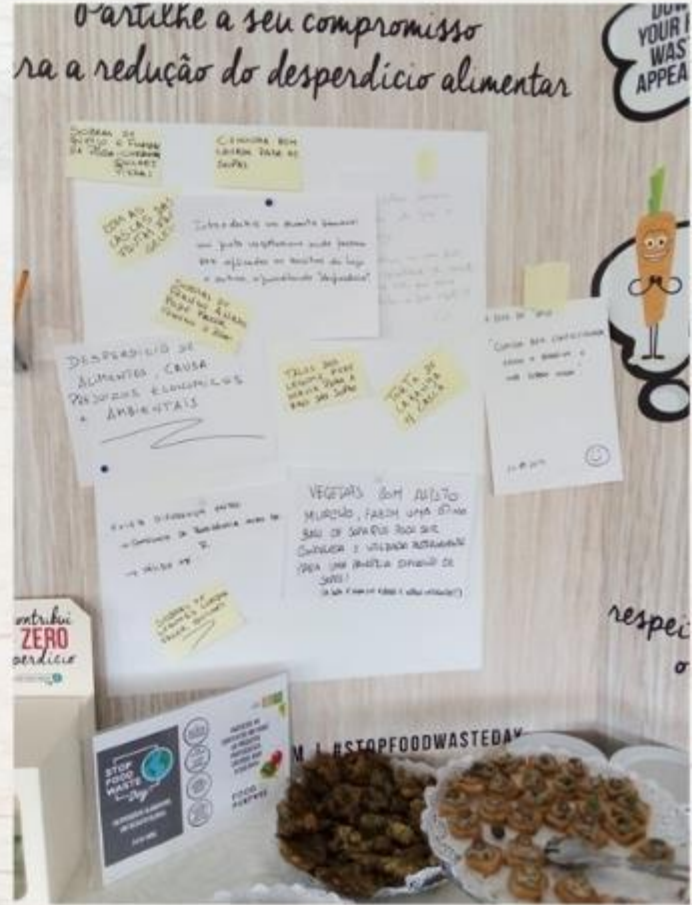
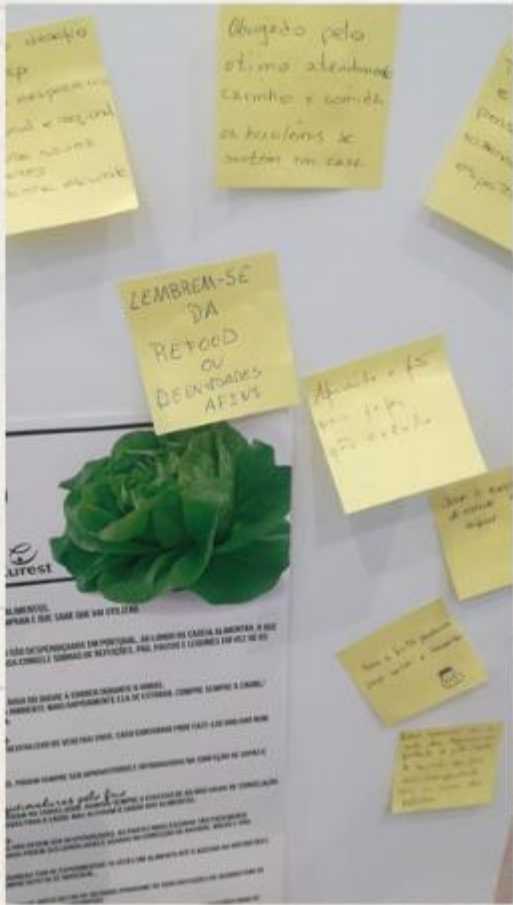
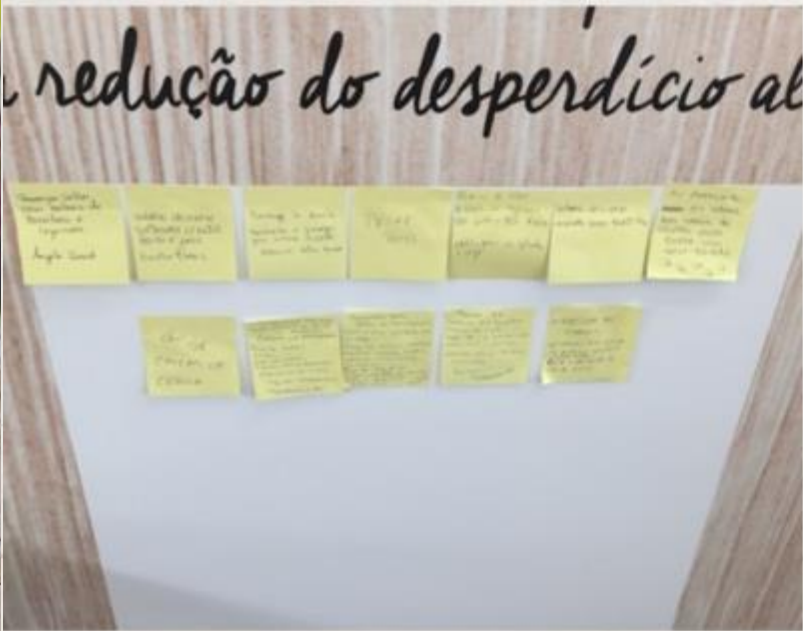
4 DE ABRIL

OPFOODWASTEDAY

FOODWASTEDAY.COM

Photos







Environment
Eurest

Gestão de
Resíduos
Desperdício
alimentar

STOP FOOD WASTE



Eurest

As nossas receitas Stop Food Waste Day



Consulte aqui as receitas

FOOD with
PURPOSE



Environment

O que fazemos, para reduzir o impacto...

Eurest

Gestão de
resíduos

. Marcação prévia de refeições

. Produção ao momento

Serviço ao
cliente

. Utilização de equipamentos
que permitam ↑ vida útil

Dos produtos

Ex. embalagem em vácuo



Environment

O que fazemos, para reduzir o impacto...

Eurest

Gestão de
resíduos

Destino final

. Economia Circular



Recolha de óleo alimentar para biodiesel

Recolha de borras de café para produção de substrato para cogumelos

Recolha de resíduos orgânicos para compostagem

. Manutenção preventiva de equipamentos = ↑ vida útil

Social
Responsibility
Eurest

Report







Obrigada!

Egidia.Vasconcelos@eurest.pt

www.eurest.pt

