

MADEIRA
CIRCULAR

Guia de Boas Práticas

Sector: TURISMO

DESENVOLVIDO POR:

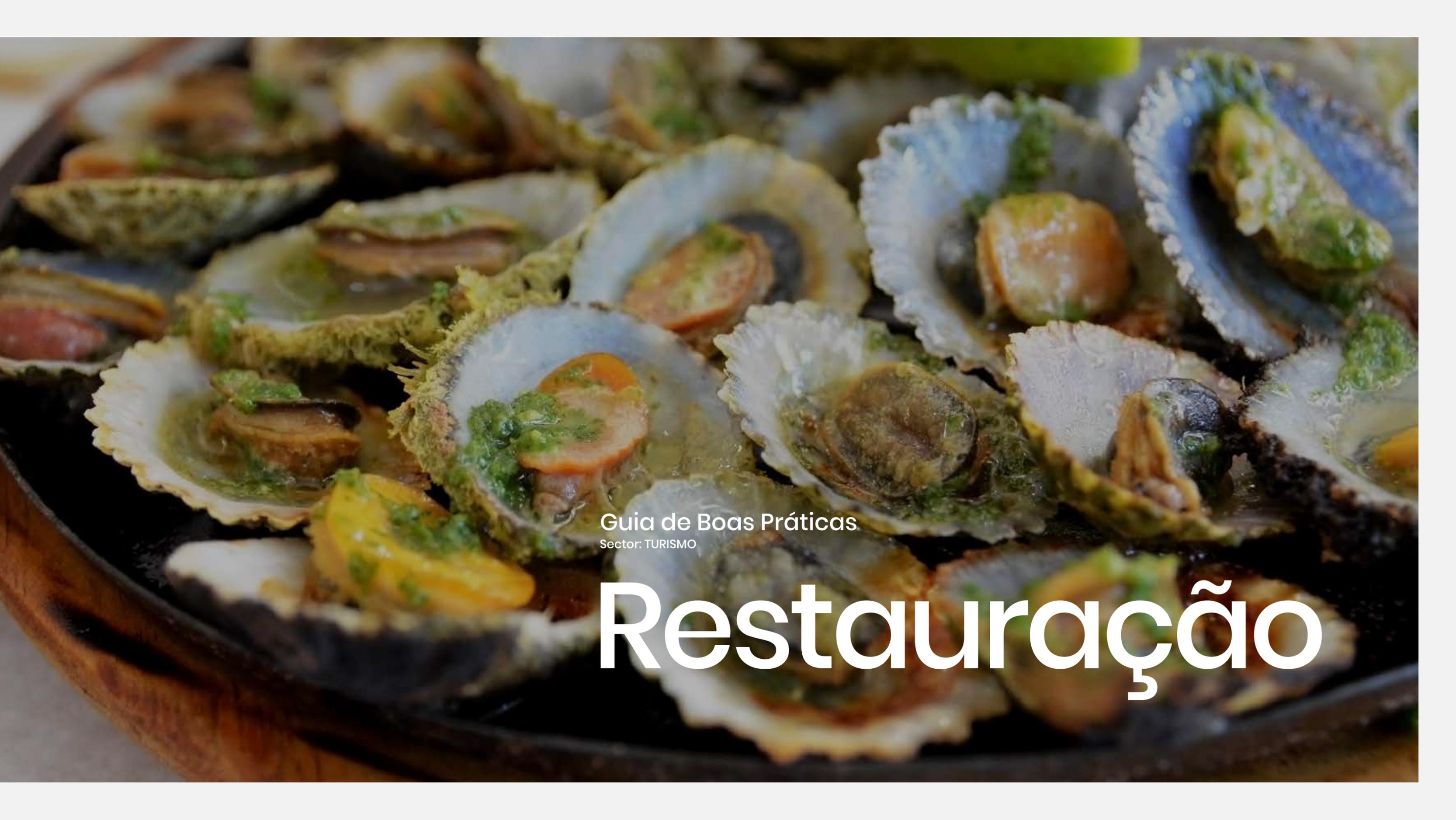
3drivers
engenharia
inovação
ambiente



Secretaria Regional
**de Ambiente, Recursos Naturais
e Alterações Climáticas**
Direção Regional do Ambiente
e Alterações Climáticas

Enquadramento

O turismo é a atividade económica mais relevante da Região Autónoma da Madeira, abrangendo diversos subsectores, como o alojamento, restauração, animação turística, agências de viagem, comércio e transporte de passageiros.



Guia de Boas Práticas
Sector: TURISMO

Restauração



O ramo da restauração é um dos maiores consumidores de recursos e produtores de resíduos na Região Autónoma da Madeira e no mundo. Este elevado consumo de materiais e recursos por parte dos restaurantes e a complexidade da produção de resíduos, representa uma oportunidade para os restaurantes serem pioneiros em termos de circularidade, sobretudo, na luta contra o desperdício alimentar.

São apresentadas de seguida diversas sugestões de iniciativas que podem ser tomadas pelas empresas do sector no âmbito da economia circular.



1. Estabelecer um compromisso contra o desperdício alimentar

Dar prioridade aos fornecedores locais. Como forma de encurtar a cadeia de fornecimento dos alimentos, evitando desperdícios, consumos energéticos e emissões de carbono. Os restaurantes devem discutir o tema do desperdício alimentar, e subseqüentes formas da sua redução, com os seus fornecedores. Frequentemente, medidas associadas ao combate do desperdício alimentar beneficiam o produtor e o fornecedor, para além do restaurante.

Conservar os alimentos de forma adequada.

Usar a criatividade. Os restaurantes podem beneficiar das competências dos seus chefes de cozinha para aproveitar ao máximo todos os alimentos.

Ajustar as porções. Com o objetivo de reduzir os restos de comida com origem nos pratos dos clientes. Os restaurantes devem ajustar as porções para evitar que os alimentos fiquem no prato e tenham de ser enviados para o lixo. Podem, por exemplo, disponibilizar diferentes tamanhos de porções.

Sensibilizar os clientes sobre o desperdício alimentar.

Se o restaurante funcionar como bufete, os clientes devem ser sensibilizados para se servirem apenas da dose de alimentos que vão consumir e evitar que os restos acabem no lixo. O restaurante deve ainda promover ao cliente a opção de levar os excedentes da refeição para casa, para consumo posterior.

Estabelecer parcerias com aplicações móveis para evitar o desperdício alimentar. Os restaurantes podem beneficiar de parcerias com iniciativas como a TooGoodToGo, para comercializar os restos da cozinha por preços justos para ambas as partes.

Estabelecer parcerias com instituições de cariz social.

Se o restaurante não tem a possibilidade de comercializar os seus restos alimentares, recomenda-se a criação de parcerias com instituições de cariz social para doar os restos da cozinha.

Valorizar os resíduos orgânicos. Caso o restaurante não consiga reaproveitar os alimentos, estes resíduos não devem ser desperdiçados. Recomenda-se a criação de um sistema de separação que permita separar os restos alimentares e orgânicos do lixo comum. Desta forma, estes podem ser utilizados para alimentar animais ou fazer compostagem e voltar ao solo. Consulte boas práticas para compostagem na Plataforma Madeira Circular.



2. Ser proativo na redução das embalagens descartáveis

Eliminar ao máximo as embalagens descartáveis, reduzindo o uso desde os fornecedores aos clientes. Para isto, os restaurantes podem beneficiar de contratos com fornecedores locais, pois sendo a cadeia de distribuição mais curta, mais facilmente podem ser eliminadas as embalagens desnecessárias, por exemplo, pelo maior consumo de produtos frescos com recurso ao transporte em embalagens retornáveis por parte do fornecedor.

Evitar a utilização de caixas de takeaway descartáveis. Os restaurantes podem optar por embalagens retornáveis. São muitos os restaurantes que se encontram já a estabelecer sistemas de disponibilização de embalagens para takeaway retornáveis. Caso essa possibilidade não seja viável para o restaurante, pode optar-se por opções mais sustentáveis como embalagens de produtos biodegradáveis, evitando o plástico. Os restaurantes com recurso ao sistema takeaway devem permitir que os seus clientes utilizem os seus próprios recipientes, devendo comunicar de forma clara essa opção.

Eliminar a utilização de loiça de plástico e de utilização única.

3. Conhecer as tecnologias que podem suportar a transição

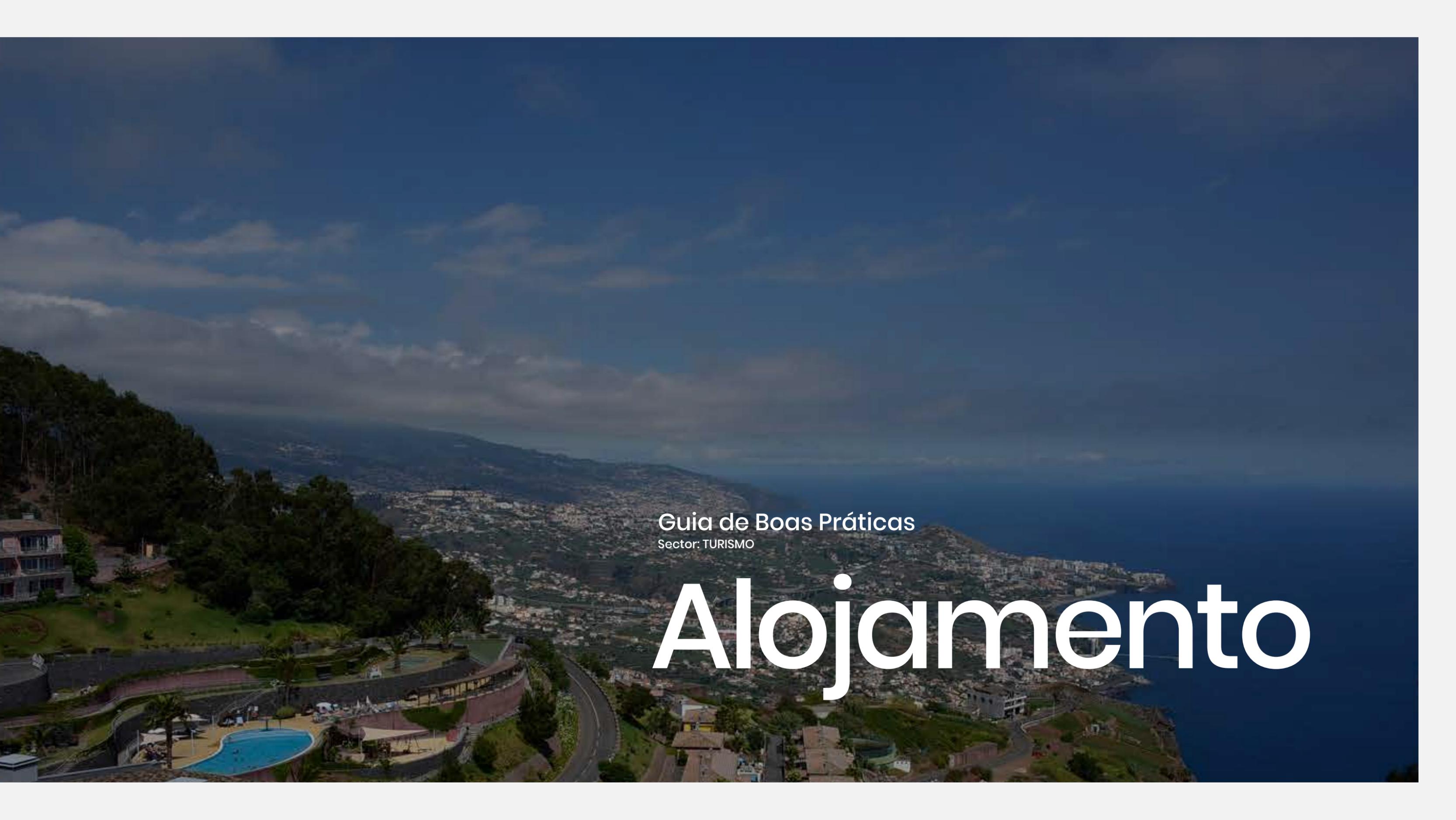
4. Sempre que possível, reutilizar, reparar, renovar, doar, vender em segunda mão ou reciclar.

5. Sensibilizar para a economia circular

O restaurante deve constituir uma equipa focada na transição para uma economia circular. Isto traduz-se num ambiente motivador que acaba por se repercutir nos objetivos estabelecidos. Igualmente, o restaurante deve sensibilizar os seus clientes sobre a economia circular, partilhando os seus objetivos e as medidas estabelecidas para os atingir.

6. Estabelecer objetivos reais, mensuráveis e comparáveis.

A melhor forma de um restaurante monitorizar e conseguir ver os resultados dos esforços no âmbito da economia circular é criar indicadores que ajudem a visualizar a evolução e definir e acompanhar objetivos.

An aerial photograph of a coastal town and resort area. In the foreground, there is a swimming pool with a curved edge, surrounded by a paved area and some greenery. The middle ground shows a densely populated town built on a hillside, with buildings and roads visible. The background features a large body of water, likely the ocean, under a blue sky with scattered clouds. The overall scene is a scenic view of a coastal destination.

Guia de Boas Práticas
Sector: TURISMO

Alojamento



Os edifícios de alojamento turístico são grandes consumidores de energia, água e recursos. O sector do turismo, como tal, é responsável por 5% das emissões de carbono no mundo e, dentro do sector, o transporte de turistas e o alojamento são as atividades com maior impacto.

Sendo a atividade do alojamento grande consumidora de recursos, as suas estratégias não se devem focar apenas na reciclagem, mas, prioritariamente, na redução do consumo. Para tal, aplicar medidas de economia circular é vital, onde a recuperação, a reutilização, a reparação, a valorização e a regeneração devem ser as bases.



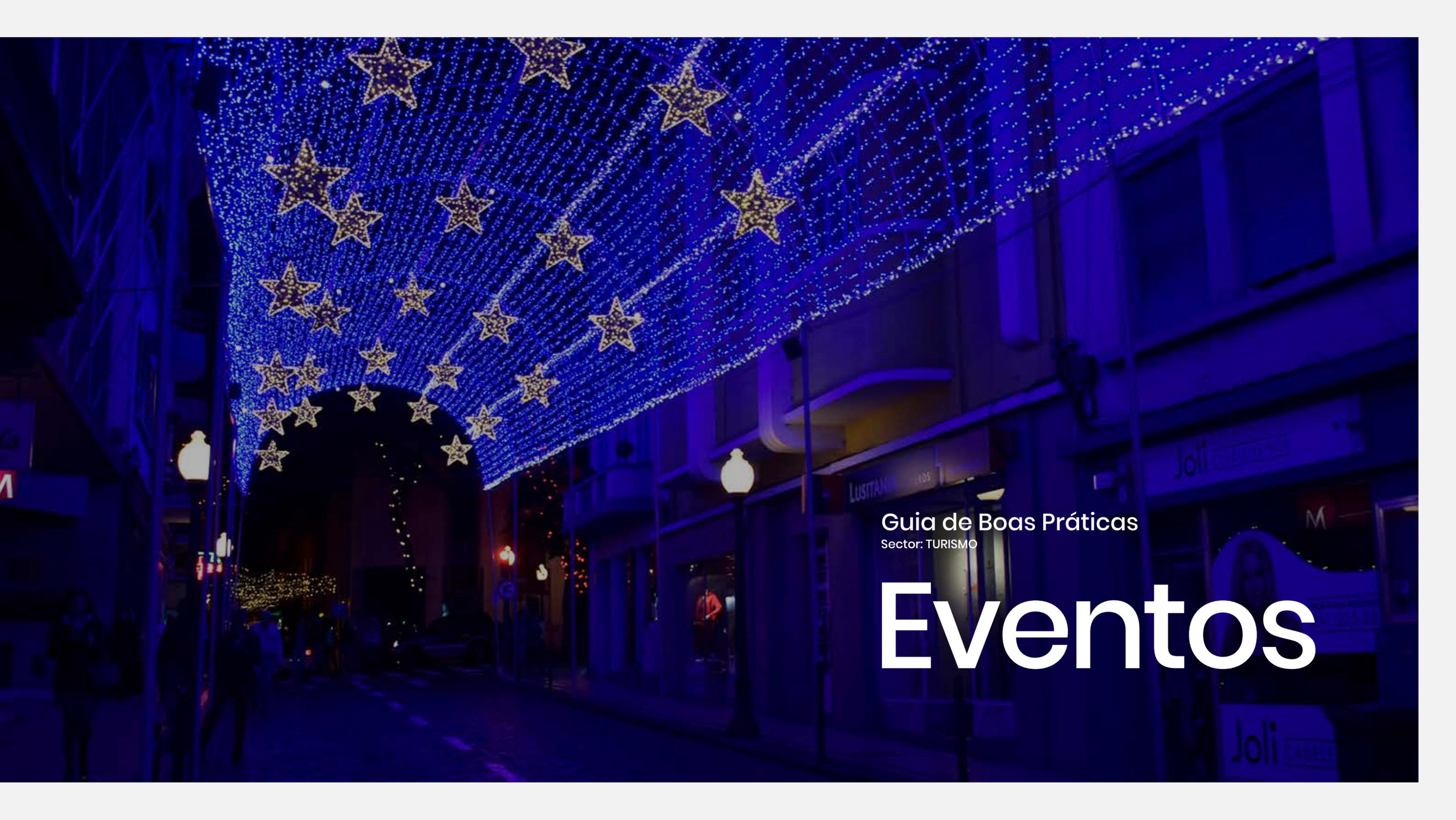
1. Repensar o funcionamento das instalações e a forma como os serviços são prestados

- . **Identificar os consumos e mapear a produção de resíduos.** Estas medidas permitem identificar áreas prioritárias e sustentam a decisão sobre as medidas a implementar para reduzir os consumos.
- . **Instalar tecnologias que apoiem o controlo do consumo de materiais e da produção de resíduos.**
- . **Criar um plano de gestão com foco na redução dos consumos.**
- . **Estabelecer compromissos de reporte ambiental que incluam a Economia Circular.**
- . **Envolver todos os colaboradores nas medidas e objetivos estabelecidos,** criando um ambiente de trabalho com objetivos partilhados.
- . **Eliminar a utilização de embalagens ou produtos descartáveis,** quer nos espaços destinados aos clientes, quer nos espaços destinados aos colaboradores (p.ex. substituir as garrafas de água de plástico por garrafas de vidro).
- . **Optar pelo consumo de produtos sustentáveis e locais,** com certificado de responsabilidade ambiental (p.ex.: produtos com certificação Cradle to Cradle).

2. Refletir sobre o uso de recursos na sua atividade e no seu desempenho circular.

- . **Optar pela compra de materiais e produtos de elevada qualidade, duradouros e resistentes,** que permitam a sua utilização durante um período alargado.
- . **Dar preferência a mobiliário e decoração com ecodesign,** produzidos com materiais sustentáveis (p.ex.: madeira de produção sustentável).
- . **Optar por produtos, móveis, tecidos e outros produzidos com materiais reciclados.**
- . **Reparar e reutilizar tudo o que seja possível reparar e reutilizar.**
- . **No caso das substituições indispensáveis, doar os produtos e equipamentos antigos a uma entidade de cariz social.**
- . **Envolver os clientes nos esforços para contribuir para uma economia mais circular.** Disponibilizar informação clara das medidas que estão a ser implementadas e informar os clientes como podem contribuir.

A adoção de posturas, comportamentos e ações que promovam a redução e a reutilização de recursos é uma ferramenta que permite às empresas aumentar a sua promoção no que respeita à responsabilidade ambiental e social, podendo constituir um fator diferenciador no momento da escolha por parte do cliente.



Guia de Boas Práticas
Sector: TURISMO

Eventos

A Região Autónoma da Madeira é reconhecida pelo seu elevado atrativo turístico. O sector do turismo tem consequentemente um peso muito significativo na região. A riqueza natural da região, combinada com os seus valores estéticos, impulsiona a organização de eventos especiais de dimensão relevante, como é o caso do Carnaval, da Festa da Flor, dos Arraiais Populares, da Noite de Passagem de Ano, entre outros.

A organização destes eventos implica consumos de materiais e energia elevados e deve integrar, por isso, práticas de economia circular, desde a sua organização, até à sua operacionalização e fecho.



A aplicação de práticas de Economia Circular neste tipo de eventos promove o reconhecimento da responsabilidade social e ambiental por parte da(s) entidade(s) organizadora(s) e do próprio destino turístico, sendo uma oportunidade única de sensibilização da comunidade que deve ser aproveitada.



1. Antes do evento

- **Estabelecer a Economia Circular como uma prioridade e compromisso** que suporte o planeamento do evento. Criar um plano que identifique os consumos e os resíduos gerados.
- **Tomar consciência dos produtos e materiais consumidos** e fazer escolhas mais sustentáveis. Por exemplo, optar pelo consumo de produtos locais, selecionar materiais reciclados e reutilizar equipamentos.
- **Optar por publicidade interativa e online** reduzindo ou até evitando a impressão de folhetos e cartazes.
- **Fazer um planeamento estratégico** da localização dos contentores de resíduos para que consigam abranger toda a área do evento.

2. Durante o evento

- Sempre que possível, **optar pela utilização de materiais naturais e/ou reutilizáveis para a decoração.**
- **Evitar/proibir a utilização de talheres, copos, pratos, palhinhas e outros utensílios descartáveis (utilização única).** Optar por fornecer pratos, talheres e copos não descartáveis, ou optar por utensílios biodegradáveis.

- **Evitar/proibir a distribuição de folhetos em papel.** Optar por publicidade com recurso a cartazes ou em formato interativo.
- **Assegurar que as medidas implementadas são devidamente comunicadas.**
- **Monitorizar a implementação** das medidas no evento.
- Garantir que os visitantes do evento são sensibilizados para ajudar a cumprir as medidas e objetivos traçados e aproveitar o evento para, por exemplo, **sensibilizar os visitantes sobre a correta separação de resíduos.**

3. Depois do evento

- **Analisar a eficiência das medidas implementadas.**
- **Reutilizar ao máximo.** Aproveitar para verificar o estado de elementos que podem e devem ser reutilizados em eventos futuros. Reparar o que for necessário reparar, e o que estiver em condições para reutilizar, armazenar para um evento futuro.
- **Recolher e doar todos excedentes alimentares que podem ser aproveitados.**
- **Reencaminhar os resíduos para tratamento.**

Para pedidos de apoio, dúvidas
e necessidade de esclarecimentos:

madeiracircular@madeira.gov.pt

DESENVOLVIDO POR:

3drivers
engenharia
inovação
ambiente



Secretaria Regional
**de Ambiente, Recursos Naturais
e Alterações Climáticas**
Direção Regional do Ambiente
e Alterações Climáticas