

# Desenvolvimento de Boas Práticas Socioambientais – Restaurante



## OSCIP Ecolmeia

www.ecolmeia.org.br

1

A OSCIP Ecolmeia, fundada em 2006, é formada por um grupo de profissionais de diferentes áreas que agregaram seus conhecimentos e expertises, na dedicação voluntária pela valorização humana, solidariedade e conservação ambiental.

Atua com os programas:

[Programa ECO Recicla](#) - Iniciativa da OSCIP Ecolmeia em parceria com Cooperativas de Reciclagem, seus cooperados, e 1º e 2º Setores da Sociedade. Tem como objetivo gerenciar a coleta seletiva e valorizar a atividade do Catador como agente de transformação ambiental.

[Programa Selo Verde](#) - Compromisso socioambiental, um reconhecimento perante a sociedade. Certificado às Organizações que em seu maior potencial, buscam em suas atividades, a valorização humana e a qualidade ambiental.

OSCIP Ecolmeia

CNPJ 11.075.065/0001-12  
contato@ecolmeia.org.br  
11 4330-8907 / 98755-4533

## Programa

O programa orienta e mostra caminhos para a implantação de boas práticas socioambientais na rotina do restaurante. Inicia-se com a *Avaliação*, no qual serão levantadas as ações que melhor se ajustem ao restaurante.

Por acreditar que estas iniciativas fazem parte de um processo que envolve todos os membros da equipe, comunidade e fornecedores, parte-se então do pressuposto que algumas ações são de extrema importância para o sucesso da implantação.

2

Sendo assim continua-se com a *Preparação*, a qual consiste na educação ambiental e a preparação de todos os membros da equipe, que é o pilar do trabalho, pois lança as bases para entendimento do **porquê** da mudança, a **participação ativa** dos colaboradores e a **continuidade de forma sustentável** de todas as ações implantadas, em benefício do restaurante.

Na Ecolmeia, entendemos que restaurantes contam com uma dinâmica própria. Seus processos, resíduos, cadeia de fornecedores são diferentes do restaurante, portanto, um diagnóstico diferenciado em alguns itens será necessário, caso o trabalho do restaurante esteja integrado ao de hotel.

Finalmente, segue-se para a *Execução*.

Depois de tomadas as ações, ou no decorrer da *Execução*, ficando a critério do restaurante o processo de auditoria do Selo Verde inicia-se.



### **1-Avaliar**

### **2-Preparar**

### **3-Executar**

#### **1-Avaliar**

Realização de diagnóstico socioambiental. Quantidade de resíduos gerados e local para armazenamento para a retirada pela Cooperativa de Reciclagem.

#### **2-Preparar**

- Construção da cultura socioambiental dentro da organização;
- Educação Ambiental com workshops para os colaboradores;
- Orientação no desenvolvimento da Política Ambiental;
- Desenvolvimento de comunicação ambiental que fortaleça o envolvimento dos clientes e colaboradores pela busca da qualidade ambiental.

#### **3-Executar**

- Gestão da água, energia, resíduos sólidos, recursos do restaurante;
- Ações para promover a participação do restaurante com a comunidade;
- Orientação na construção de uma cadeia de produção mais responsável;
- Relatório de Resultados;
- Desenvolvimento de comunicação para o Selo Verde.

A coleta seletiva é baseada na teoria dos 3Rs, onde a redução e a reutilização antecedem a reciclagem. A responsabilidade socioambiental para uso de papéis e copos descartáveis é um dos pilares do projeto, aplicando-se aos funcionários e clientes, pela Educação Ambiental aplicada.

A presente proposta viabiliza o atendimento à Lei Federal nº 12.305/2010