

# Semana Europeia da Prevenção dos Resíduos Alimentar 2014

## Reduzir, Realimentar, Reciclar!

24 a 28 de novembro

Este ano, a Semana Europeia da Prevenção dos Resíduos tem como tema o Desperdício Alimentar. Como já vem sendo habitual, o grupo dst associa-se a esta causa, promovendo uma série de iniciativas que pretendem agir em três grandes áreas: Reduzir, Realimentar e Reciclar. Participa, e mostra que o desperdício não é algo que tu alimentas!



**dstgroup**  
building culture



### \* Já conhecem a Refood?

Esta organização, sem fins lucrativos, recolhe refeições cozinhadas em restaurantes, cantinas escolares e outros estabelecimentos de restauração e distribui essas refeições pelas pessoas necessitadas que se tenham inscrito.

O objetivo da Refood é terminar com a fome nos bairros e cidades onde atua e reduzir o desperdício alimentar que muitos estabelecimentos têm diariamente.

A delegação de Braga da Refood abrirá as suas instalações em janeiro de 2015. Informa-te!!

### Mais vale **reduzir** do que desperdiçar | 24 a 28 de novembro

#### - Medição do desperdício alimentar no restaurante M.

Ao longo da semana vamos pesar os alimentos que ficam nos nossos pratos, para percebermos o que é bem aproveitado e aquilo que é desperdiçado.

#### - Fotografias criativas com o tema "Eu não desperdiço!"

Tira uma fotografia ao teu prato ou *tupperware* no final da refeição, durante toda a semana, e publica no Instagram e Facebook com as *hashtags* #dstgroup #eunaodesperdico #EWWR.

### No **realimentar** é que está o ganho | 24 a 28 de novembro

#### - Receitas para "sobras requintadas"

Não sabes o que fazer à comida que sobra no final das refeições?

Na intranet colocámos várias dicas para reaproveitar alimentos e preparar pratos deliciosos com as sobras!

#### - Workshop de Comida Vegetariana - 26 de novembro | 18h

Sabias que a cozinha vegetariana é uma das que tem menor taxa de desperdício alimentar, além de ser mais económica, saudável e amiga do ambiente? Tira as tuas dúvidas neste *workshop*!

Inscrições: maria.ramalho@dstsgps.com | Limite de vagas: 20.

### Guarda para amanhã o que podes **reciclar** hoje | 24 a 28 de novembro

#### - Campanha de recolha de *tupperwares* para a Refood \*

Tens *tupperwares* que já não usas em casa?

Dá-lhes uma nova vida e uma nova causa: oferece-os a quem mais precisa!

Entrega de materiais: Open Space dos Escritórios Centrais – Ambiente (Maria José Ramalho).

#### - Workshop de Compostagem Caseira - 27 de novembro | 18h

Neste *workshop* vamos mostrar-te como é fácil aproveitares os teus resíduos orgânicos para fazeres compostagem em casa! Inscrições: maria.ramalho@dstsgps.com | Limite de vagas: 20.

