

**Restaurante
Universitário
UECE**

Campanha Prato Limpo

EVITE
DESPERDÍCIO

Contamos com sua ajuda para:

- Reduzir o desperdício;
- Diminuir os gastos do RU para a sua manutenção e permanência na Universidade;
- Deixar de jogar no lixo o que poderia estar alimentando diversas pessoas.

VOCÊ SABIA?

- ⇒ 1/3 dos alimentos, equivalente a 1,3 bilhão de toneladas produzidos no mundo é desperdiçado a cada ano (FAO 2013);
- ⇒ Só no Brasil, 26,3 milhões de toneladas de alimentos têm o lixo como destino;
- ⇒ Comida no lixo é água desperdiçada, pois produzir comida demanda água e cada pedaço de carne ou salada que acaba no lixo significa que, junto com a comida, estamos também jogando água fora;
- ⇒ Toda semana no RU existe um desperdício em média de 70 quilos de comida.

O QUE PODEMOS FAZER?

1. Primeiro pense: qual o tamanho da minha fome?
2. Observe quais opções estão presentes no cardápio e escolha a que mais lhe agrada;
3. Na hora de colocar a comida na bandeja só coloque a quantidade que irá comer.
4. Por fim, antes de descartar o que restou no prato observe as placas de separação do lixo: descartáveis, ossos e cascas e os restos alimentares. Isso influencia também no cálculo do desperdício.

