

# Comida rápida e os seus resíduos

Os restaurantes que vendem pratos de preparação e consumo rápidos utilizam muitas embalagens para conter e transportar as refeições dos consumidores. Deverá uma só refeição produzir tantos resíduos?

## MATERIAL NECESSÁRIO

- Papel
- Caneta

## PROCEDIMENTO

- 1 Utilizando o papel e a caneta, elaborar uma lista de restaurantes locais de “comida rápida”.
- 2 Comprar comida nos diversos restaurantes anotados, tendo o cuidado de selecionar alimentos semelhantes.
- 3 Depois de partilhar as refeições compradas com familiares e amigos, observar todos os resíduos que sobraram: caixas, guardanapos, sacos, talheres de plástico, embalagens de molhos, etc.
- 4 Analisar quais os restaurantes de “comida rápida” que “vendem” mais resíduos e quais os que “vendem” menos.
- 5 Pensar na quantidade de resíduos produzidos pelas diversas pessoas que frequentam este tipo de restaurantes todos os dias em todo o mundo, apresentando comportamentos alternativos que devem ser adotados.

## CONCLUSÃO

A frequência de restaurantes de consumo rápido, que recorrem à utilização excessiva de embalagens, significa produzir inúmeros resíduos. As atividades de receção de mercadorias, armazenamento, preparação e comercialização dos alimentos geram resíduos, como embalagens de cartão, copos, palhinhas e garrafas descartáveis de plástico, guardanapos, entre outros. Por vezes, estes restaurantes não conseguem assegurar o encaminhamento para reciclagem ou a reutilização das embalagens. Cabe assim ao consumidor repensar os seus hábitos e estar informado, de modo a poder fazer escolhas mais conscientes e com menor impacto negativo no ambiente.

