



06 a 22
de Outubro



festivalprado

Cartilha
da sustentabilidade

PRADO - GUARATIBA
CUMURUXATIBA - CORUMBAU

Sejam bem-vindos a um encontro de sabores, cultura e **consciência ambiental!**

O Festival Gastronômico que você está prestes a vivenciar é mais do que uma celebração da culinária excepcional, é uma declaração de compromisso com o nosso Prado (Guaratiba, Cumuruxatiba e Corumbau). No coração deste evento, encontramos a interseção entre o prazer do paladar e a responsabilidade com o meio ambiente - bem-vindos ao Festival Gastronômico e Cultural de Prado.

No coração do nosso Festival Gastronômico, reside um compromisso com a promoção da preservação do meio ambiente e da responsabilidade social. Nossa missão é proporcionar uma experiência culinária excepcional enquanto minimizamos nosso impacto no planeta.





Práticas sustentáveis:

Orientação para estabelecimentos participantes do festival

1

Fontes Sustentáveis: Priorizamos ingredientes e produtos de fontes locais e sustentáveis, promovendo a agricultura responsável e reduzindo a pegada de carbono para tanto o evento tem em sua programação uma exposição de produtos da Agricultura familiar produzidos na região.

2

Redução de Resíduos: Minimizar o uso de descartáveis, incentivando utensílios reutilizáveis e facilitando a reciclagem. A redução de resíduos é uma prioridade.

3

Economia de Energia e Água: Adotar medidas para economizar energia e água, desde a iluminação eficiente, energia solar e o uso consciente dos recursos hídricos.

4

Educação Ambiental: Oferecemos oportunidades de aprendizado sobre sustentabilidade através de palestras, workshops e parcerias com organizações ambientais locais.

5

Transporte Sustentável: Incentivar comunidade e visitantes ao uso de bicicleta como alternativa de mobilidade urbana adotando um novo estilo de vida, promovendo bem estar e sustentabilidade.

6

Compromisso com a Comunidade: Mantemos parcerias com a comunidade local, apoiando iniciativas sociais e econômicas que beneficiam a região.

7

Respeito pelo Ambiente: Cuidamos do espaço do festival, mantendo-o limpo e preservando a natureza ao nosso redor

8

Inclusão e Responsabilidade Social: Valorizamos a diversidade e a inclusão, e promoveremos práticas de negócios responsáveis, apoiando iniciativas sociais que beneficiem a comunidade local.

9

Melhoria Contínua: Nos comprometemos em avaliar e aprimorar constantemente nossas práticas sustentáveis, ouvindo o feedback da nossa comunidade e adotando novas abordagens

10

Melhoria Contínua: Reduzir a pegada de carbono em um festival gastronômico é fundamental para tornar o evento mais sustentável e ambientalmente responsável. Aqui estão algumas práticas que podem ser adotadas através das práticas: inovadoras a cada nova edição.

- > Alimentos Locais e Sazonais;
- > Alimentação Vegetarianas e Veganas;
- > Gestão de Resíduos;
- > Pratos e Talheres Reutilizáveis;
- > Transporte Sustentável;
- > Energia Limpa;
- > Educação Ambiental;
- > Parcerias Sustentáveis;
- > Monitoramento e Relatórios;
- > Comida sem Desperdício.





AÇÕES 17º FESTIVAL

Serão homenageadas ações sustentáveis praticadas na rotina dos estabelecimentos inscritos do Festival

1

PALESTRAS: Realização de palestra sobre Sustentabilidade.

2

CAMPANHA: Campanha de descarte consciente do óleo utilizado nos estabelecimentos participantes.

3

MENTORIA: Mentoria sobre ações sustentáveis.

4

CARTILHA: Elaboração e entrega da cartilha digital sobre passos simples para aplicação de práticas sustentáveis .

5

LONA: Entrega das lonas de divulgação do evento para reutilização.



Queridos participantes do Festival Gastronômico.

Cada escolha que vocês fizeram, desde optar por alimentos locais e sazonais até descartar resíduos de maneira responsável, contribuiu para a construção de um festival mais amigável ao meio ambiente e à comunidade. É por meio das ações individuais de cada um que verdadeiramente fazemos a diferença.

Estamos ansiosos para continuar a nossa jornada em direção a um mundo mais sustentável e estamos abertos a ouvir suas opiniões, sugestões e perguntas.





Realização:



Patrocínio:



Saiba mais em nosso site:
www.festivalprado.com.br