

Guia de sustentabilidade para o setor audiovisual

RECOMENDAÇÕES DE SUSTENTABILIDADE

Este material é derivado do *Guia de sustentabilidade para o setor audiovisual*, desenvolvido em parceria entre a Firjan, SICAV, LATC, Cinema Verde e BrLab. E tem como objetivo estimular o seu uso e a sustentabilidade em cada área/setor das produções.

ALIMENTAÇÃO

Ação	Detalhamento	Realizado?	Observações
Conscientização	Aproveite os espaços de alimentação para informar as equipes técnicas e artísticas sobre as boas práticas ambientais, utilizando painéis ou outras formas de comunicação.		
Fornecedores de alimentação	Inclua cláusulas de boas práticas ambientais nos contratos de <i>catering</i> , como a exigência de armazenamento adequado para a separação de resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos.		
Alimentos locais e de estação	Priorize o uso de alimentos produzidos localmente e da estação. Dê preferência aos alimentos da estação e produzidos no local onde as ações são realizadas.		
Minimização de desperdício	Planeje as refeições e o consumo de alimentos de forma eficiente.		
Redução de descartáveis	Conscientize sobre a importância de reduzir o uso de produtos descartáveis, como copos, talheres e pratos. Incentive o uso de itens reutilizáveis, como copos e garrafas.		
Segregação de Resíduos	Use recipientes identificados para a segregação adequada dos resíduos, incluindo recicláveis, orgânicos e rejeitos. Oriente as equipes sobre a correta utilização desses recipientes.		
Compostagem	Avalie a possibilidade de utilização de serviços de compostagem para destinação dos resíduos orgânicos e sobras de alimentos.		
Destinação adequada de óleos usados	Evite o descarte inadequado de óleos comestíveis usados na rede de esgoto. Use contentores apropriados para coletar óleos usados e assegure a destinação adequada para reciclagem.		
Eficiência energética	Certifique-se que os refrigeradores e freezers estejam operando de forma eficiente para economizar energia em sua cozinha.		
Monitoramento e avaliação	Registre as práticas sustentáveis adotadas e avalie os impactos ao final da produção.		