

Cozinha e Restaurante

portal da cozinha profissional



Home [EVENTOS](#) [INFORMATIVO](#) [LOJA](#) [sobre](#) [|contato|](#) [|mapa|](#)

COZINHA SUSTENTÁVEL

Sustentabilidade

Acompanhe as dicas e matérias especiais sobre sustentabilidade.

Envie sugestões: contato@cozinhaerestaurante.com.br

GESTÃO AMBIENTAL

A gestão ambiental de uma cozinha, seja ela comercial ou industrial envolve diversas problemáticas, por exemplo:

- Administração dos recursos e do lixo;
- Controle de emissões de substâncias tóxicas;
- Impacto cultural, social e estético;
- Otimização do ambiente interno (qualidade do espaço, ruído e mobiliário);
- Comunicação, informação e formação tanto do usuário quanto dos operadores.

Também ligados ao tema construtivo, podemos citar:

- Racionalização na construção.
- Quantificação e especificação corretas dos materiais
- Utilização de materiais não poluentes.
- Utilização de materiais já reciclados.
- Utilização de equipamentos não poluentes.
- Controle de ruído
- Diminuir o descarte de lixo.
- Optar por sistemas reutilizáveis.
- Optar por seleção de lixo.
- Reduzir o consumo de água
- Reduzir o consumo elétrico
- Utilizar gás natural
- Melhorar a segurança alimentar
- Otimização da operação e produtividade

Procura

FORNECEDORES

- [FABRICANTES](#)
- [SERVIÇOS](#)

SERVIÇOS

- [PROJETOS](#)
- [ESTÁGIOS](#)
- [PROFISSIONAIS](#)

SUA COZINHA

- [ENDEREÇOS](#)
- [LEGISLAÇÃO](#)
- [ARTIGOS](#)
- [DOWNLOADS](#)
- [LINKS](#)

SUSTENTABILIDADE

- [COZINHA SUSTENTÁVEL](#)
 - [AÇÃO SOCIAL](#)
 - [ENTIDADES](#)
-

BLOGS parceiros

- [Design para Cozinhas e Restaurantes](#)
- [Gastronomia](#)
- [Guia Comer na Rua](#)
- [Roteiro São Paulo](#)

Categorias

- [Eventos](#)
- [projeto](#)
- [Uncategorized](#)

Arquivo

- [March 2012](#)
- [August 2011](#)
- [July 2011](#)
- [June 2011](#)

- Otimização de espaço
- Utilização de produtos químicos de limpeza “verdes”.

Gestão ecosustentável:

- Consumo energético (kwh) por metro quadrado;
- Volume de lixo (peso/volume/refeição);
- Consumo hídrico (volume/refeição);
- Eliminação e reciclagem de água de refugo;
- Percentual de água de refugo eliminada em implantação de tratamento público ou privada calculado sobre uma escala apropriada;
- Aquisição de produtos químicos 1% sobre o total de baixo impacto ambiental com quantidade mínima de cloro e soda cáustica e de preferência biodegradáveis;
- Possuir certificação de qualidade dos serviços, oferecidos (ISO 9000) e da qualidade ambiental (ISO 14000).

O restaurante auto-sustentável será objeto de reflexão de engenheiros, nutricionistas e outros profissionais ligados a esta prestação de serviços que, juntos, estão buscando soluções adequadas.

Eric Zompero é arquiteto e consultor especializado em projetos para sistemas de alimentação.

Contato: eric@qza.com.br

SUSTENTABILIDADE PARA EMPRESAS FABRICANTES DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS.

Contato: info@qza.com.br

Pensamento ecológico

O portal foca o desenvolvimento ecológico e sustentável.

Nesta área listaremos dicas e matérias específicas, assim como entidades ligadas ao tema.

LIVROS:



- [May 2011](#)
- [January 2011](#)
- [November 2010](#)

Blogroll

- [QZA Arquitetura](#)