



Restaurante Terreiro da Bahia agora é totalmente Sustentável

TER, 05 DE OUTUBRO DE 2010 17:20 EDITOR



Já está aberto o novo Restaurante Terreiro Bahia, da chef baiana Tereza Paim, primeiro empreendimento da Praia do Forte – município de Mata de São João, 56 km ao norte de Salvador – totalmente sustentável.

Com novo endereço, no coração da Vila de Praia do Forte, o projeto arquitetônico do novo Terreiro Bahia foi desenvolvido a partir de materiais comprados de uma casa que foi demolida na Praia do Forte, contribuindo para a conservação do planeta. O Restaurante ainda adicionou ao seu cardápio petiscos de boteco, mais uma inovação no segmento.

Em pesquisa realizada pelo Ministério do Turismo e ABRASEL, (Associação de Bares e Restaurantes) a Praia do Forte se apresentou

como um destino cujo vetor Gastronomia foi destacado como diferenciado. Praia do Forte é um paraíso ecológico que preserva baleias, tartarugas e florestas. Harmonizado com essa temática, a região agora conta também com um empreendimento 100% feito com material de demolição da própria região.

A antiga sede do restaurante abriga agora o Terreiro Bahia Eventos que receberá grupos e fará recepções dos casamentos que acontecerem na Vila, bem como eventos institucionais. O Terreiro Bahia é o único restaurante da Boa Lembrança na Bahia e, desde sua inauguração, é considerado a melhor comida da Praia do Forte, pelo Guia 4 Rodas.

Confira a lista de todos os detalhes sustentáveis do novo Terreiro Bahia:

Estrutura

O mobiliário do restaurante e os equipamentos de apoio também são de RE-USO;

Todo o lixo orgânico é triturado e descartado diretamente na rede de esgoto, reduzindo a emissão de carbono nos aterros/lixões e todo o lixo seco é armazenado e entregue a ADESLIM, cooperativa local que faz coleta seletiva para reciclagem;

As geladeiras e câmara frigorífica utilizam gás verde, reduzindo a emissão de carbono e toda a iluminação é feita com luzes de baixo consumo, além da iluminação natural durante o dia;

O telhado foi projetado de forma a aproveitar também a circulação de ar no ambiente, evitando refrigeração artificial;

Os pratos e copos são lavados com máquinas, gerando uma economia de 800 mil litros da água ao ano;

O Restaurante funciona também como posto de coleta local de baterias e eletrônicos;

O projeto Criança Cidadã, que hoje abriga 1.200 crianças carentes no desenvolvimento das artes, tem apoio do Terreiro.

Fornecedores

O óleo é transformado em sabão;

Os peixes usados no Terreiro Bahia serão exclusivamente os pescadores da região, reduzindo a emissão de carbono com deslocamentos;

Marcas Sustentáveis



CONTRATE NOSSO SITE
PARA COBRIR SEU EVENTO

Clique aqui

BAHIA SOCIAL



DJ Chamusca
CONVIDADOS

11 de novembro, Domingo
13h, no **Espaço Realle - Pituçu**
Entrada: 4 latas de leite em pó,
instrumentos musicais ou
brinquedos educativos.

Buscar

[Página Inicial](#) | [Quem Somos](#) | [Contato](#)

[Fotos e Eventos](#)

[Notícias](#)

[Entrevistas](#)

[Vídeos](#)

[Colunas](#)

[Promoções](#)

[Revista Eletrônica](#)

[Fale Conosco](#)

Notícias

27/10/10

Restaurante Terreiro Bahia recebe **selo verde**

Acaba de receber o Selo Verde o novo Restaurante Terreiro Bahia, da chef baiana Tereza Paim, primeiro empreendimento totalmente sustentável da Praia do Forte – município de Mata de São João, 56 km ao norte de Salvador. O Programa Selo Verde é um rótulo ecológico. A organização que obteve o Selo Verde Ecolmeia, indica para o mercado que se preocupa com as questões ambientais e promove seu crescimento de forma sustentável, reduzindo os impactos ambientais no solo, no ar e nas águas, em toda sua cadeia produtiva.

É tendência mundial a mudança de comportamento da sociedade frente à preservação ambiental e de empresas que priorizam o desenvolvimento com sustentabilidade. Como incentivo a isso, o Programa Selo Verde é uma resposta ao crescimento visível da conscientização ambiental. A Organização que desenvolve suas atividades com sustentabilidade, terá disponível o Selo Verde Ecolmeia® que a certificará como “Amiga do Meio Ambiente”. A organização será uma multiplicadora de conceitos sustentáveis através de suas ações, motivando as demais sobre a importância da preservação ambiental.



Os legumes utilizados são preferencialmente orgânicos, reduzindo o risco de contaminação humana e dos lençóis freáticos;

O dendê é feito no próprio restaurante ou adquirido com os produtores locais;

Os ovos são de quintal e o leite é fresco, de fazendas da própria região;

Uma pequena horta oferece ervas frescas para aromatizar as caipirinhas.

 Hits: 646  Email This  Bookmark  Set as favorite

Trackback(0)

 [TrackBack URI for this entry](#)

Comentarios (0)

 [RSS feed Comments](#)

Voce precisa estar logado para postar um comentario. Por favor registre-se se caso nao tenha uma conta


Editor colabora com o Valor Ecológico desde Seg, 27 de Abril de 2009.

CLIQUE OUTROS TRABALHOS DE MESMA AUTORIA:

Comente no Facebook

9 comentários ▾

Comentar





Sebastiao Custodio Mello · Ten coronel na empresa CBMERJ

A pousada almlan apoia iniciativas sustentáveis

Responder ·  2 · Curtir · 5 de novembro de 2012 às 17:34





Eliane Silva

PRECISO DA HISTORIA DA CRIAÇÃO DA HONDA.MEU GRUPO ESCOLHEU PARA UM TRABALHO EM NOSSO CURSO DE ADM, INISTRÇÃO. FICAREI MT GRATA SE ME ENVIAREM ALGO A RESPEITO.

Responder · Curtir · 20 de março de 2012 às 17:50

[Home](#)

You are here:

[▲ Back to Top](#)

Login e Registro

Nome de Usuário

Senha

Lembre-me

Denúncias +

Denuncie crimes ambientais ou Indique empresas, governos e instituições em dia com a natureza.

[Use o Formulário](#) · Sigilo Absoluto.

Busca

Suporte

Central de Atendimento Técnico e Comercial.

Email: contato@valorecologico.com

Site: www.valorecologico.com

Help: suporte.valorecologico.com