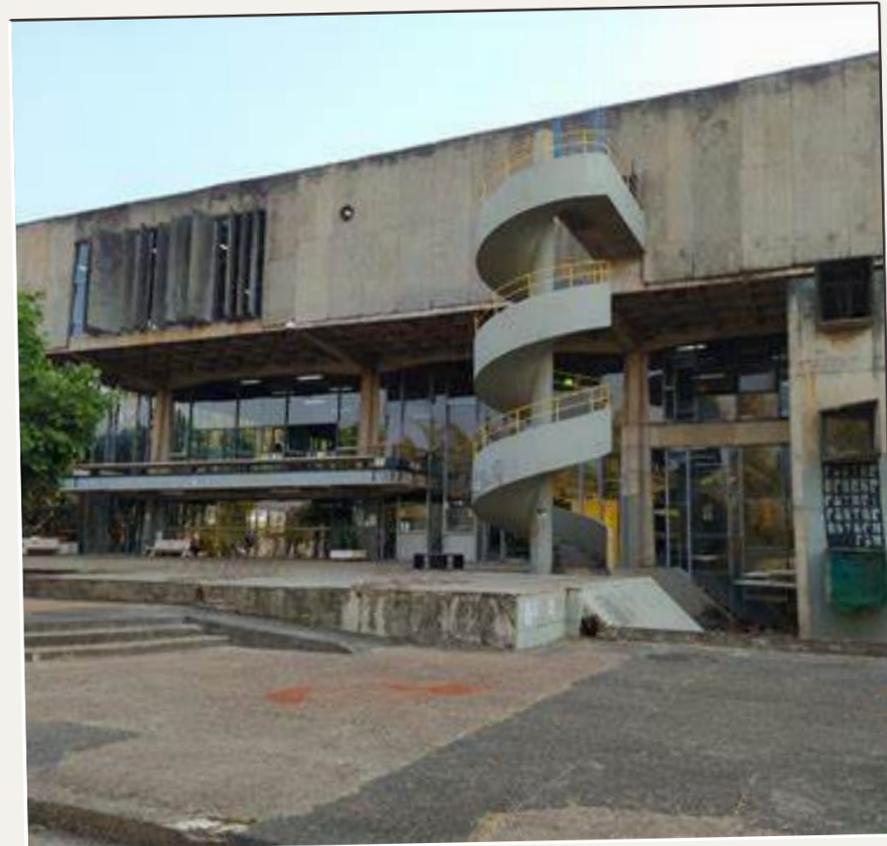


RU SUSTENTÁVEL



DAC I DRU

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNB



O RU tem como missão oferecer à comunidade universitária refeições acessíveis, adequadas e saudáveis, visando apoiar o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, minimizando a evasão e favorecendo a diplomação no âmbito da UnB.

O RU dispõe de 5 unidades, a unidade central, localizada no campus Darcy Ribeiro, Fazenda Água Limpa (FAL), Faculdade da Ceilândia (FCE), Faculdade do Gama (FGA) e Faculdade de Planaltina (FUP).

Informações relacionadas ao funcionamento, horários das refeições (café da manhã, almoço e jantar), acesso e cardápios podem ser acessados no site: www.ru.unb.br. Siga RU também no instagram: @ru.unb_oficial.



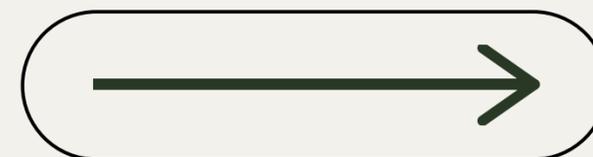
SUSTENTABILIDADE

Sustentabilidade é "[..] a capacidade de satisfazer as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazer suas próprias necessidades". (CMMAD, 1988, p.9). Ela deve considerar três pilares: econômico, ambiental e social, a fim de equilibrar as relações da sociedade, o ambiente e a economia.

O RU trata-se de um grande produtor de refeições com significativa utilização de gêneros alimentícios, de recursos humanos, elétricos e hídricos e, conseqüente geração de resíduos.

Assim, o RU requer atenção para a busca de soluções com o propósito de minimizar os danos ao meio ambiente.

A seguir, confira algumas ações realizadas para tornar o RU da UnB um ambiente cada vez mais saudável e sustentável ao decorrer do tempo.

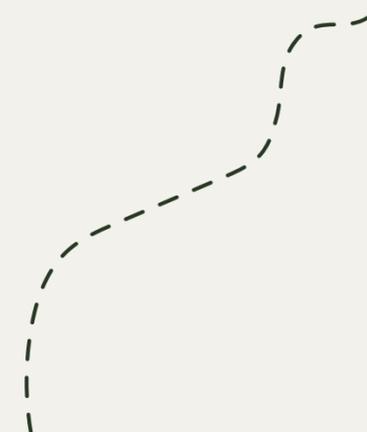
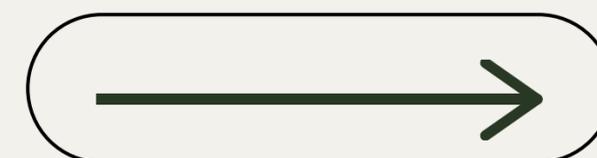




2007-2009

Campanhas “Sou UnB, jogo limpo” e “Dia da caneca”, com a distribuição de cerca de 2.000 canecas ao público.

Sendo assim as primeiras iniciativas de incentivo à redução do consumo de copos plásticos no RU.





2009

Substituição definitiva do uso de copos descartáveis **durante as refeições** e adoção do uso de canecas duráveis no RU.





2019

Consolidação do processo de extinção do fornecimento de copos descartáveis no RU.

O “cafezinho” passou a ser fornecido dentro dos refeitórios, tornando possível a utilização de canecas permanentes já existentes e posteriormente de canecas menores.



2023-2024

Destinação dos resíduos orgânicos gerados no RU para compostagem, por meio do projeto Compostar e parceria com a SeMA da UnB.

Compostagem é um método de reciclagem de resíduos sólidos orgânicos, sendo estes reaproveitados para a produção de adubos e fertilizantes. O produto da compostagem, chamado de húmus, é um eficiente fertilizante natural.



2023-2024

Instalação de câmara refrigerada para armazenamento dos resíduos orgânicos que estão em espera para recolhimento e destinação para compostagem.

Esse controle é importante para evitar o acesso de pragas e propagação de mau cheiro.



2023-2024

Troca de lixeiras dos halls e refeitórios, conforme o Plano de Procedimentos de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UnB.



2023-2024

Treinamentos para os colaboradores sobre o desperdício, descarte adequado dos resíduos, economia no consumo de água e de energia, realizados por estagiários da UnB, supervisores e colaboradores da empresa contratada.



2023-2024

Troca de lâmpadas incandescentes por lâmpadas LED, visando a redução do consumo de energia.



2023-2024

Início do processo de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).



Curtiu o conteúdo?



DAC | DRU



UnB



pra fazer
a diferença