



O projeto que transforma o lixo orgânico de restaurantes em adubo

Redação Hypeless¹

Quanto **lixo** você produz na sua cozinha diariamente? Agora pense em um restaurante, que serve diariamente centenas de pessoas no almoço e no jantar. Quanto lixo um restaurante assim produz por dia? A resposta é: **bastante**.

Pensando nisso, a jornalista e especialista em sustentabilidade **Fernanda Danelon** criou o **Instituto Guandu**, uma instituição que busca transformar o lixo orgânico de grandes restaurantes em adubo de **hortas urbanas**, fechando o ciclo “do prato ao prato”.

Desde o ano passado, ela promove a coleta seletiva de resíduos orgânicos em 10 grandes restaurantes de São Paulo (SP), reduzindo o impacto ambiental e

¹ Reportagem publicada no site *Hypeless*. Disponível em: <http://www.hypeless.com.br/2015/09/o-projeto-que-transforma-o-lixo-organico-de-restaurantes-paulistas-em-adubo/>. Acesso em: 28 de set. 2015.

plantando a ideia de que **o lixo que criamos é problema nosso**. Usando métodos de compostagem acelerada, o Instituto Guandu consegue lidar com até 10 toneladas diárias de massa orgânica, transformando lixo em um poderoso fertilizante, usado em hortas orgânicas. Embora a compostagem não seja nenhuma novidade, ela é pouco usada na área urbana, o que aumenta volume dos lixões e a contaminação de lençóis freáticos.

*“Nós fazemos a coleta seletiva diária dos resíduos orgânicos, produzimos adubo com um método de biodegradação otimizada, uma espécie de compostagem acelerada. **Devolvemos o que era lixo em forma de hortas urbanas orgânicas. Além disso, promovemos palestras aos funcionários dos restaurantes, explicando a importância desse processo**”, explicou Fernanda ao Zero Hora.*









Todas as fotos © [Instituto Guandu](#)