



“Europa Sustentável – Futuro Sustentável” é o lema da Presidência da Finlândia do Conselho da União Europeia no segundo semestre de 2019.

Durante a Presidência, a Finlândia pretende reforçar a posição da UE como líder global na ação climática, trazendo para o centro da discussão, a economia circular, formas sustentáveis de utilização dos recursos naturais e produtos sustentáveis.

O desperdício alimentar representa 8 % das emissões globais de gases com efeito de estufa. Estima-se que cerca de um terço da comida produzida é deitada para o lixo, enquanto uma em cada nove pessoas no mundo continua malnutrida.

Uma das áreas centrais na discussão da eliminação do desperdício alimentar é o sector da restauração e das cozinhas industriais.

A Embaixada da Finlândia em Portugal convidou Carlos Henriques, cofundador do primeiro restaurante zero desperdício dos países Nórdicos – Nolla em Helsínquia, para abordar o tema e para uma conversa de mesa redonda para refletir sobre o assunto na Finlândia, Portugal e no mundo.

## PROGRAMA

### **9.30-9.45hrs. – Abertura**

Representante do Governo (por confirmar)

Guilherme d’Oliveira Martins, Administrador da Fundação Calouste Gulbenkian

Tarja Laitiainen, Embaixadora da Finlândia

### **9.45-10.15hrs. – Carlos Henriques**

Cofundador do restaurante Nolla, Helsínquia

### **10.15-11.15hrs. – Mesa redonda**

Carlos Henriques, *Nolla*

Maria Antunes e Rui Catalão, *Kitchen Dates*

Nuno Manana, Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar

Rui Sanches, Vice-Presidente da AHRESP.

Conversa moderada pela Professora Iva Pires, FCSH, Universidade Nova de Lisboa

### **11.15-11.45hrs. – Perguntas e respostas**

### **12.00hrs. – Encerramento**

