



McDonald's inaugura seu restaurante mais sustentável no Brasil

Com estrutura em madeira inspirada no canteiro original da Av. Paulista e materiais reciclados, composteira e energia renovável, a nova unidade aproxima o público das ações socioambientais da empresa

Agosto de 2023 - O novo restaurante 24h do McDonald's, em São Paulo, na Av. Bernardino de Campos, nº 307, próximo à Av. Paulista, vai chamar a atenção do público por sua proposta mais sustentável e por trazer em um só lugar as iniciativas sustentáveis que a rede promove em seus restaurantes. Na nova unidade, inaugurada em 30 de agosto pela Arcos Dorados, operadora da rede McDonald's na América Latina e Caribe, as iniciativas sustentáveis, que já fazem parte dos novos restaurantes, são integradas a soluções inovadoras, como a estrutura feita de madeira e materiais reciclados, composteira para auxílio na gestão de resíduos orgânicos, frota elétrica para abastecimento, entre outras.

O restaurante marca um novo momento na evolução da Receita do Futuro, estratégia de atuação socioambiental da empresa, e aproxima seus consumidores da plataforma ESG da companhia. A Arcos Dorados conta com uma lista com mais de 20 iniciativas sustentáveis mandatórias e sugeridas para serem implementadas em inaugurações e reformas realizadas pela empresa, incluindo a coleta de água da chuva e dos condicionadores de ar para reuso em descargas e irrigação, eficiência energética com isolamento térmico nos tetos e paredes e equipamentos eficientes, iluminação LED automatizada, etc.

A nova unidade apresenta uma série de soluções adicionais que reforçam a tendência para o setor. Segundo Rogério Barreira, Presidente da Divisão Brasil da Arcos Dorados, o novo empreendimento reafirma a solidez dos compromissos da companhia e aproxima os consumidores dos propósitos da marca. “Esse restaurante tangibiliza e comunica a visão que conduz o nosso negócio e nossa estratégia ESG, Receita do Futuro. Nele, aplicamos tudo o que desenvolvemos nos últimos anos e agregamos inovações sustentáveis que serão referência para nós, para o setor e para os consumidores daqui adiante. Essa inauguração representa o momento mais importante do nosso histórico de expansão desde a modernização dos restaurantes”, comenta o executivo.

Novidades na estrutura

Uma tendência da arquitetura de empreendimentos que buscam impacto ambiental positivo, a madeira foi o material escolhido para a estrutura do novo restaurante. Com projetos estruturais, execução e montagem gerenciados pela Noah, startup que oferece soluções tecnológicas para a construção civil, a madeira engenheirada, produzida a partir de reflorestamento, possui uma tecnologia que consome menos energia na produção e uso, gera baixa quantidade de resíduos e tem a capacidade de armazenar o dióxido de carbono que seria emitido na atmosfera, acumulando 136 toneladas de CO₂ no caso deste restaurante. Com o apoio do Superlimão, escritório de arquitetura especializado em inovação e projetos sustentáveis, a arquitetura foi planejada e executada considerando o menor impacto ambiental possível, integrando iniciativas que já faziam parte dos negócios da companhia e inovações que agregam mais sustentabilidade.

Já as paredes foram feitas de wood frame, que substituem materiais de aço e gesso, um método que evita resíduos de obra e mantém a durabilidade que o ambiente exige. As mesmas premissas de materiais ambientalmente responsáveis foram aplicadas no piso que é feito com agregados de demolição como matéria prima, além de revestimentos 100% reciclados nas paredes dos banheiros. Outros pontos do restaurante



também têm aspectos que refletem o foco em circularidade, como os condutores, caixas de energia e arquibancadas, que contém o termoplástico feito a partir de resíduos sólidos da UBQ, startup israelense parceira da Arcos Dorados desde 2020 na produção de bandejas. Além disso, o quiosque de sobremesa, no lado externo, conta com estrutura de polipropileno 100% reciclada, que reaproveitou 450 kg de resíduos na sua fabricação.

Operação mais sustentável

Assim como cerca de 70% dos restaurantes operados pela Arcos Dorados, a nova unidade é abastecida por fontes limpas, com energia renovável gerada no Mercado Livre de Energia e 44 placas solares instaladas na cobertura. Além disso, esse novo restaurante conta com um sistema de controle do consumo de energia, que permitirá uma abordagem mais inteligente para a utilização do recurso. Uma parceria com a Martin Brower, principal fornecedor de serviços de logística para cadeias de restaurantes em todo o mundo, também contribui para a redução da pegada de carbono da unidade, com uma frota 100% elétrica para abastecimento do restaurante.

Novos modelos de lixeiras foram instalados para estimular a separação adequada dos resíduos no momento de descarte, com o reforço de telas com orientações em vídeo para levar educação ambiental aos clientes. O restaurante detém o título de Aterro Zero, uma vez que os resíduos recicláveis são encaminhados para empresas de reciclagem, enquanto os não recicláveis são tratados por meio do coprocessamento com reaproveitamento energético, contribuindo com a redução das emissões de gases de efeito estufa. Já os resíduos orgânicos, gerados nos salões e na cozinha, serão processados por uma composteira instalada na unidade, os transformando em adubo que será utilizado no cultivo de temperos e ervas na Horta do Méqui, também implementada na unidade.

Ainda em linha com a gestão de resíduos, o restaurante integra um programa da Arcos Dorados em parceria com a startup social Comida Invisível de redução de desperdício nas cozinhas do McDonald's que reflete na geração de menos resíduos orgânicos. A iniciativa conta com novos processos nos restaurantes para doação de ingredientes excedentes resultantes de sua produção, mas que ainda contém qualidade para consumo. Esses alimentos são separados, armazenados e, por meio da plataforma criada pela Comida Invisível, é doada a ONGs da cidade de São Paulo. O programa já ultrapassou 2 toneladas de alimentos doados, o que equivale a mais de 11 mil pratos de comida.

Os clientes que visitarem o restaurante contarão com um ponto de coleta de pilhas e pequenos equipamentos eletroeletrônicos, que serão destinados à reciclagem. A unidade também oferecerá estacionamento de bicicletas e estação de bikes elétricas em parceria com a Tembici.

Marie Tarrisse, Gerente Sênior de Impacto Social e Desenvolvimento Sustentável da empresa, afirma que o restaurante reflete os pilares que guiam a estratégia ESG da Arcos Dorados. “São diversos aspectos, da obra aos serviços para o cliente, que colocam em prática a circularidade, o abastecimento sustentável e muitos outros conceitos que contribuem para o combate às mudanças climáticas. A Receita do Futuro é sobre isso, então nossos restaurantes também devem ser”, conta Marie.

Para conhecer mais sobre a atuação socioambiental da Arcos Dorados, acesse o site da [Receita do Futuro](#).



Sobre a Arcos Dorados

A Arcos Dorados é a maior franquia independente do McDonald's do mundo e a maior rede de serviço rápido de alimentação da América Latina e Caribe. A companhia conta com direitos exclusivos de possuir, operar e conceder franquias locais de restaurantes McDonald's em 20 países e territórios dessas regiões. Atualmente, a rede possui mais de 2.300 restaurantes, entre unidades próprias e de seus franqueados, que juntos empregam mais de 95.000 funcionários (dados de 30/06/2023). A empresa também utiliza sua plataforma ESG, Receita do Futuro, para impactar positivamente as comunidades onde está presente. A Arcos Dorados está listada na Bolsa de Valores de Nova York (NYSE: ARCO). Para saber mais sobre a companhia [visite o nosso site](#).