

CHEF'S DE ORIGEM

28 AGOSTO DE 2026

Apresentação

O Chef's de Origem em uma programação voltada ao fortalecimento da gastronomia local e à valorização de produtores, chefs, restaurantes e parceiros estratégicos do território. O evento, correspondente à Etapa 4 do Eixo A do projeto sob o escopo do Movimento Chefs de Origem, contou com apresentações relacionadas ao projeto, cozinha-show, entrega do Selo Chefs de Origem, além de exposição e venda de produtos. A iniciativa teve como objetivos fortalecer a marca Chefs de Origem no território e junto a parceiros, estimular conexões entre restaurantes, produtores e chefs de cozinha, proporcionar experiências gastronômicas associadas ao consumo de produtos locais e impulsionar a gastronomia do território.

Como parte das iniciativas voltadas à sustentabilidade, foi realizado o Inventário de Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) do evento, permitindo mensurar os principais impactos climáticos associados à sua realização. A iniciativa reforça o compromisso da instituição com a gestão responsável de seus eventos e com a agenda de descarbonização, alinhando a prática às boas práticas de sustentabilidade e responsabilidade socioambiental.

Metodologia

A metodologia da Compensei Sustentabilidade para o levantamento de emissões de GEE baseia-se em estudos do IPCC, no GHG Protocol e nas normas ABNT NBR ISO 14064, ISO 20121 e PR 2060.

O cálculo das emissões é dividido em três etapas:

- 1) Identificação de escopo, para determinar as fontes e emissões incluídas no inventário;
- 2) Coleta de dados, que mede as emissões relacionadas às atividades do evento.
- 3) Realização do inventário.

Para divulgar a Chef's de Origem como Evento Carbono Neutro, foi criado um Plano de Marketing Verde com o Selo **Evento Carbono Neutro** implementação de estratégias de comunicação voltadas aos diferentes canais, destacando o compromisso com a sustentabilidade e fortalecendo o engajamento do público.



Resultados

O inventário de emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) do evento registrou um total de **1,13 tCO₂e**. As emissões foram distribuídas entre as seguintes categorias:

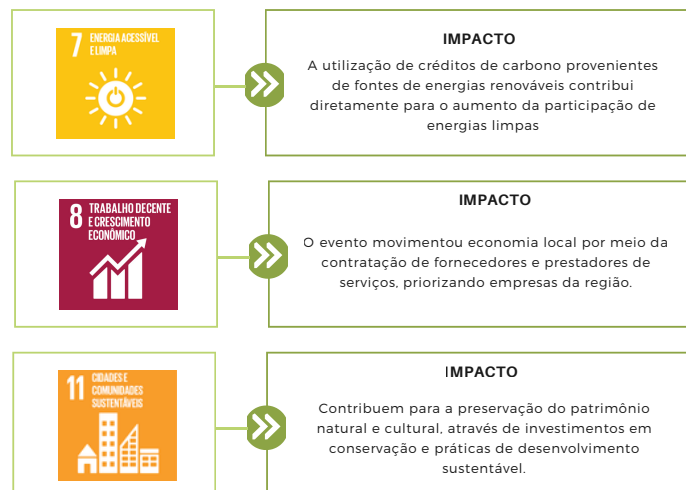
- Carbonômetro - participantes: **1,02 tCO₂e**
- Fornecedor: **0,08 tCO₂e**
- Resíduos: **0,02 tCO₂e**
- Energia: **0,01 tCO₂e**

Os deslocamentos dos participantes contribuíram significativamente para as emissões contabilizadas no inventário do evento. A distribuição das emissões por modal de transporte está apresentada a seguir:

Avião: **0,873 tCO₂e**

Carro: **0,149 tCO₂e**

ODS alcançados





IMPACTO

A implementação de ações de gestão adequada dos resíduos sólidos, com mensuração e separação para reciclagem ou compostagem, promove o uso mais eficiente dos recursos e evita a destinação incorreta de resíduos. Isso incentiva hábitos sustentáveis tanto nos organizadores quanto nos participantes.



IMPACTO

A quantificação e compensação das emissões de GEE por meio de créditos de carbono diretamente contribui para a mitigação das mudanças climáticas. A prática de neutralização demonstra compromisso com uma economia de baixo carbono e reforça o papel do evento na redução da pegada ambiental.

Compensação

A neutralização completa das emissões foi viabilizada pela aquisição de **2 créditos de carbono**, garantindo a compensação integral das emissões inventariadas para a Chef's de Origem

Os créditos estão vinculados ao **Projeto Hidroelétrica Rondinha**, uma Pequena Central Hidrelétrica (PCH) localizada no município de Passos Maia (SC), às margens do Rio Chapecó, na Bacia do Rio Uruguai. Em operação desde 2014, o empreendimento possui capacidade instalada de 9,6 MW e contribui para a geração de energia limpa e renovável, apoiando a mitigação das emissões de gases de efeito estufa.

Conclusão

Durante o planejamento prévio do Chef's de Origem, foram alinhadas orientações voltadas à mitigação dos impactos ambientais e à coleta de dados necessários para a elaboração do inventário de emissões. Entre as ações implementadas, destacam-se a mensuração das emissões associadas aos deslocamentos dos participantes, equipes e fornecedores por meio do Carbonômetro, bem como o levantamento de informações relacionadas à realização do evento, aos fornecedores e à gestão de resíduos.

Para futuras edições, recomenda-se o fortalecimento do monitoramento e da rastreabilidade das destinações finais dos resíduos, por meio da ampliação dos registros quantitativos e documentais, além da adoção de estratégias para redução da geração de resíduos e aumento do reaproveitamento e da reciclagem dos materiais. Essas iniciativas podem contribuir para uma mensuração mais completa das emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) e para o aperfeiçoamento contínuo das práticas de sustentabilidade adotadas.

A compensação das emissões inevitáveis, certificada por meio do Selo de Evento Carbono Neutro, reforça o compromisso institucional com a mitigação das mudanças climáticas e com a adoção de práticas mais responsáveis na realização de eventos.

Dessa forma, a iniciativa contribui para fortalecer a incorporação de práticas sustentáveis em ações voltadas à valorização da gastronomia local, à conexão entre restaurantes, produtores, chefs e parceiros e ao desenvolvimento da economia do território, demonstrando a importância da mensuração, gestão e compensação das emissões como ferramentas de apoio à agenda climática e à disseminação de boas práticas socioambientais no âmbito do Sebrae.

Rio de Janeiro, 2 de setembro de 2026.

Ana Carolina Leite Salles
Assessora de Descarbonização