



Estação Sustentável chega às escolas para reciclar ideias

Projeto que estimula postura mais responsável com o meio ambiente terá formato de gincana entre estudantes do norte capixaba

Das areias das praias capixabas para as salas de aula. Seis turmas de escolas públicas do Ensino Médio do norte do Espírito Santo participam nesse ano da 4ª edição do **Estação Sustentável**, projeto de conscientização ambiental criado para estimular a postura responsável com o meio ambiente, com foco no descarte correto de resíduos.

Com o tema “Uma nova estação que chega na sua escola para reciclar suas ideias”, o Estação Sustentável 2014 vai promover uma competição saudável, prática e dinâmica entre estudantes por meio de uma gincana que estimula o desenvolvimento de atividades que incentivam a sensibilização, conscientização, mobilização e o engajamento de alunos, educadores, pais e a comunidade envolvida com a escola. Nos três anos anteriores, o projeto aconteceu em praias do litoral norte capixaba, mobilizando banhistas a coletarem resíduos recicláveis, orgânicos ou rejeitos durante o período da alta temporada do verão.

Desta vez, as seis equipes participarão de atividades culturais, de comunicação, ambientais e sociais ligadas com foco na disposição responsável de resíduos com base nos 3R's : reduzir, reutilizar e reciclar. Entre as atividades que serão desenvolvidas estão desde a confecção de acessórios com materiais recicláveis e exposição de painéis temáticos nas escolas até a elaboração de panfletos educativos e arrecadação de materiais recicláveis. Confira o calendário:

1ª etapa: conclusão em 12/10

2ª etapa: conclusão em 19/10

3ª etapa: conclusão em 26/10

4ª etapa: conclusão em 02/11

5ª etapa: conclusão em 09/11

Ao final de cada uma das cinco etapas classificatórias, os relatórios deverão ser publicados no hotsite www.estacaosustentavel.eco.br. Após o término das etapas da gincana, será realizado, no dia 29 de novembro, um evento descontraído com a realização de um quiz entre as três melhores equipes, que decidirá quem será a turma campeã do Estação Sustentável 2014. Criado em 2011, o “Estação Sustentável” é um projeto da **Leão Alimentos e Bebidas** em parceria com as rádios Gazeta FM e Litoral.

“Depois de retirar toneladas de resíduos dos balneários capixabas, o Estação Sustentável vai para as escolas em busca de sensibilizar, informar e estimular os jovens e as comunidades em que estão inseridos a adotarem uma postura responsável com o meio ambiente, compartilhando valores com foco no descarte correto dos resíduos”, explica Sérgio Ferreira, diretor de RH e Sustentabilidade da **Leão**.



Liderança e referência em sustentabilidade

Líder de mercado, a Leão Alimentos e Bebidas participa ativamente da Economia brasileira, gerando emprego e investindo em diferentes regiões nacionais. Das unidades fabris, localizadas em Linhares, no Espírito Santo; Americana, em São Paulo, Fazenda Rio Grande e Fernandes Pinheiro, ambas no Paraná, sai uma ampla e variada linha de bebidas que refrescam e matam a sede de milhões de brasileiros, de Norte a Sul do país. São néctares, bebidas mistas, energéticos, isotônicos, achocolatados e chás de marcas consagradas nacionalmente como Del Valle Mais, Del Valle Kapo, Del Valle Reserva, Laranja Caseira, Burn, Powerade, I9, Matte Leão, Leão Fuze, Chimarrão Pampas e Guaraná Power.

A Leão Alimentos e Bebidas orgulha-se de ser responsável pela primeira fábrica de bebidas do Brasil a receber a certificação internacional LEED – Liderança em Energia e Design Ambiental, concedida à unidade de Fazenda Rio Grande. Vale ressaltar que o conceito de sustentabilidade vai além da infraestrutura e das boas práticas adotadas nas fábricas. Ele é o alicerce do negócio da Leão Alimentos e Bebidas, que inclui, por exemplo, o compromisso da empresa com o desenvolvimento da produção rural e a valorização das pessoas e do meio ambiente. É por isso que, no norte do Espírito Santo, a Leão Alimentos e Bebidas participa de projetos junto ao homem do campo e comanda as atividades da processadora de frutas TROP, integrando assim toda a cadeia produtiva de néctares.

Mais informações para a imprensa sobre a Leão Alimentos e Bebidas:

Alexandre Moreno (alexandre@bansen.com.br) e Marcelo Fontenele (marcelo@bansen.com.br)

BANSEN & Associados Comunicação

Tel: (11) 5539-2344

www.bansen.com.br