

150 restaurants participen en la campanya contra el malbaratament alimentari i la prevenció de residus d'envasos

- L'Agència de Residus de Catalunya lidera 5 programes pilot a “ecorestaurants” per avaluar el seguiment de la campanya i elaborar instruments de comunicació exportables a la resta de regions europees
- Els pilots es fan a Castelldefels (Baix Llobregat), Reus (Baix Camp), Vilobí d'Onyar (la Selva), Móra d'Ebre (Ribera d'Ebre) i al Baix Empordà, a més d'una campanya del Consorci per a la Gestió de Residus de Vallès Occidental

150 restaurants catalans s'han unit aquest any a la Setmana Europea de la Prevenció de Residus (del 22 al 30 de novembre) per reduir el malbaratament d'aliments en el sector de la restauració. La Setmana, que coordina a Catalunya l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), ha dedicat enguany el dia temàtic a la prevenció del malbaratament alimentari.



Els restaurants que col·laboren amb la iniciativa a Catalunya a través de programes pilot de l'ARC són 5 de Castelldefels (Baix Llobregat), 21 de Reus (Baix Camp), 3 de Vilobí d'Onyar (la Selva), 3 de Móra d'Ebre (Ribera d'Ebre) i 10 del Baix Empordà. A més, el Consorci per a la Gestió de Residus de Vallès Occidental s'ha sumat a aquesta acció amb una campanya pròpia anomenada “Acaba't el plat a casa”, amb 108 restaurants adherits, als quals se'ls ha repartit un material específic. (Vegeu el llistat dels establiments col·laboradors en el document adjunt).

Els objectius de la iniciativa són:

- Minimitzar la quantitat de menjar que es llença durant els àpats
- Sensibilitzar els cuiners, el personal i els propietaris dels restaurants sobre com canviar la planificació a l'hora de comprar i emmagatzemar els subministres, i els hàbits a la cuina

■ Comunicat de premsa ■

- Optimitzar el sistema perquè el menjar sobrer es derivi als bancs d'aliments, o d'altres institucions, a l'alimentació animal, o bé cap al compostatge
- Crear una cultura de sostenibilitat al restaurant i entre els clients
- Animar la clientela a formar part de la iniciativa, tot fent que demanin plats de forma intel·ligent i conscient
- Sensibilitzar els clients sobre el malbaratament alimentari generat en els seus plats

Entre les accions endegades per conscienciar cuiners, cambrers i comensals destaca l'ús de pòsters que mostren l'evolució diària del malbaratament alimentari generat a la cuina i a la sala, també s'informa dels efectes negatius que té aquest malbaratament (impactes ambientals, econòmics, socials...). Els pòsters estan situats de forma visible en els restaurants i són accessibles al personal i als clients.

La informació per al personal del restaurant se centra en estratègies per millorar la producció, dissenyar uns bons menús, incorporar les mitges racions a la carta, ajustar les proporcions dels aliments, ubicació del pa del bufet, evitar l'ús d'utensilis d'un sol ús, etc. La informació per als clients es basa en reduir la generació de residus incidint en la reutilització de la vaixel·la per al primer i segon plat, en el nombre de plats i racions demanades, en promoure l'ús d'un sol tovalló, en incentivar que s'enduguin els aliments sobrants del plat, entre d'altres. I en relació amb les restes orgàniques generades, promoure la gestió correcta cap a plantes de compostatge per fer-ne compost i biogàs.

D'entre les mesures bàsiques que adopten aquests establiments destaquen:

- Incloure hàbits sostenibles en la planificació, les compres, l'emmagatzematge i a l'hora de cuinar
- Deixar que els clients triïn entre diferents racions (petites, mitjanes o gran)
- Proporcionar bosses de paper/cartró (Envàs portaviandes) pel menjar que sobri
- Oferir en el menú un plat fet amb cuina d'aprofitament de restes
- Informar els clients sobre la nova política, posant informació en cartells, tríptics o jocs de taula
- Proporcionar oli d'oliva, sal, pebre, etc., en envasos de vidre, en comptes de petites bosses de plàstic
- Utilitzar tovallons de tela reutilitzables, en comptes de tovallons de paper d'un sol ús

Programes pilot als [ecorestaurants](#) per avaluar el seguiment de la campanya

■ **Comunicat de premsa** ■

L'Agència de Residus de Catalunya lidera durant aquesta edició de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus la realització de 5 programes pilot de seguiment de les actuacions a 96 restaurants i un altre a 108 més que disposen del seu propi material. Un cop transcorreguda la setmana, s'avaluaran les eines utilitzades, i es farà una auditoria del malbaratament alimentari i de l'acceptació de les mesures incorporades entre els professionals i la clientela. Aquesta feina servirà per a l'elaboració d'instruments de comunicació exportables a la resta de regions europees.

El Projecte LIFE EWWR+ (2013 - 2017)

La Setmana Europea de la Prevenció de Residus està coordinada per l'Associació de Ciutats i Regions per al Reciclatge i la Gestió Sostenible de Recursos (ACR+), de la qual Catalunya n'és membre a través de l'ARC. La Unió Europea finança bona part de la iniciativa a través del Projecte LIFE+ EWWR, on hi destinarà uns 2 milions d'euros en el període 2013-2017. El projecte el coordina l'ACR+ amb 4 socis: l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), l'Institut Brussel·lès de Gestió del Medi Ambient (IBGE-BIM), a Bèlgica; l'Agència Nacional Hongaresa de Gestió de Residus (OHÜ), a Hongria; i l'Associació Internacional per la Comunicació Ambiental (AICA), a Itàlia.

El projecte EWWR gaudeix del patrocini de Karmenu Velia, Comissari Europeu de Medi Ambient, Afers marítims i Pesca, i de Vytenis Andriukaitis, Comissari Europeu de Salut i Seguretat Alimentària.

26 de novembre de 2014