

■ Comunicat de premsa ■

L'Hospital Germans Trias i Pujol, de Badalona, distingit amb el Premi Europeu de Prevenció de Residus

- La iniciativa “Minimització de les dietes hospitalàries” ha permès al centre estalviar uns 300 àpats mensuals i prevenir més de 900 Kg de residus orgànics cada any
- Han quedat finalistes l'Associació Espigoladors i l'empresa de càtering Campos Estela, de Rubí
- Tots tres projectes estan relacionats amb la lluita contra el malbaratament alimentari i van participar a la VI Setmana Europea de la Prevenció de Residus, celebrada entre el 22 i 30 de novembre de 2014

La [Setmana Europea de la Prevenció de Residus](#), en el marc del Programa LIFE+ de la Comissió Europea, acaba de distingir en una cerimònia a Budapest (Hongria) tres accions catalanes entre les més destacades de tot el territori europeu.

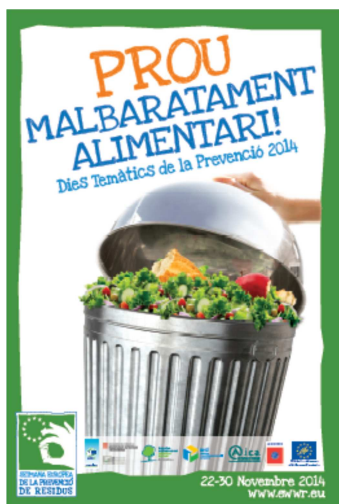
El jurat ha decidit guardonar en la categoria “Altres” del VI Premi Europeu de Prevenció de Residus a l'Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona pel projecte “[Minimització de les dietes hospitalàries](#)”. Aquest projecte s'ha centrat a identificar les principals causes del malbaratament alimentari a l'Hospital, és a dir, les dietes servides però no consumides. En coordinació amb la supervisió d'infermeria es fa un seguiment exhaustiu per identificar els motius pels quals s'origina aquest malbaratament d'aliments de les dietes servides com, per exemple, perquè al pacient no li agrada el menú servit, per errors de cuina i/o d'infermeria, perquè es destinen a pacients que reben l'alta o que són intervinguts quirúrgicament o traslladats a altres plantes, serveis o centres. Per evitar aquestes situacions es van prendre diverses mesures, com ara, elaborar enquestes de satisfacció, permetre l'opció de preselecció del menú per part dels pacients, incrementar la formació del personal i la integració dels sistemes informàtics de gestió de cuina i d'infermeria. El resultat és una reducció progressiva de les dietes no consumides. Només la posada en marxa d'un únic sistema informàtic integrat ha permès reduir mensualment 300 dietes. Entre el 2013 i 2014 s'ha aconseguit una reducció anual de més del 50%, evitant malbaratar 1.400 àpats, que suposa prevenir 910 Kg de residus orgànics cada any.

■ Comunicat de premsa ■



En la categoria “Associacions”, s’ha reconegut com a finalista del premi a l’**Associació Espigoladors** pel projecte “[Transformant productes imperfectes en oportunitats](#)”. Aquesta acció s’adreça a la lluita contra el malbaratament alimentari donant un protagonisme a col·lectius en risc d’exclusió social d’una manera transformadora, inclusiva i participativa.

En la categoria “Empresa” del Premi, el càtering **Campos Estela**, ha estat finalista gràcies al projecte “[Pesa, pensa, weight and think](#)”. L’acció promou una reflexió amb els infants de 5 escoles per reduir la quantitat de menjar que es desaprofita en els menjadors escolars. Els resultats han estat excel·lents, aconseguint reduir un 35% el malbaratament alimentari.



La Setmana Europea de la Prevenció de Residus

El [Premi Europeu de Prevenció de Residus](#) s’emmarca en la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, una iniciativa finançada per la Unió Europea a través del Programa LIFE+, i en aquesta sisena edició han participat 34 estats i regions d’Europa. Amb aquesta Setmana, Europa vol assentar les bases perquè els països desenvolupin diferents actuacions per fomentar entre la població la consciència que hem de generar menys residus. Ho fa a través de la xarxa internacional de ciutats i regions ACR+, una organització que té l’objectiu de promoure el consum responsable de recursos i la gestió sostenible de residus municipals a través de la prevenció en origen, la reutilització i el reciclatge. El president de l’ACR+, i director de l’Agència de Residus de Catalunya, Josep Maria Tost, ha participat en la cerimònia de lliurament dels guardons.

El premi s’ha atorgat a criteri d’un jurat europeu independent que representa sis categories: administracions i autoritats públiques, entitats educatives, associacions i ONG, empreses i indústries, ciutadans i altres. El Premi

■ Comunicat de premsa ■

distingeix les iniciatives tenint en compte criteris d'originalitat de la proposta, el seu caràcter innovador, l'adaptabilitat a d'altres contextos regionals o locals, la mobilització del públic objectiu i la durada.

Catalunya ha participat a la VI Setmana Europea de la Prevenció de Residus amb un total de 175 entitats responsables de projectes, que han organitzat fins a 871 accions. En les sis edicions del Premi, 7 accions catalanes han estat premiades i 7 accions més han estat reconegudes com a finalistes. Totes aquestes accions han tingut, a més, una important participació ciutadana.

Enguany, la VII [Setmana Europea de la Prevenció de Residus](#) se celebrarà del 21 al 29 de novembre i el dia temàtic versarà sobre la desmaterialització, fer més amb menys.

27 de maig de 2015