

IMPLEMENTACIÓ DE MESURES PER A MILLORAR ELS CIRCUITS D'APROFITAMENT D'EXCEDENTS ALIMENTARIS ALS CENTRES EDUCATIUS, HOSPITALS I RESTAURACIÓ. EXEMPLE D'IMPLEMENTACIÓ

Campanya *Remenja'mmm. Massa bo per llençar-ho* (Catalunya)

Descripció

Remenja'mmm és una campanya, promoguda per *BCN comparteix el menjar* i *Pont Alimentari*, i subvencionada per l'Agència de Residus de Catalunya; que té per objectiu sensibilitzar, tant els consumidors com la indústria de restauració i hostaleria, en la prevenció del malbaratament alimentari, tot oferint propostes i accions alternatives per a la seva reducció. La campanya es centra en oferir una solució pràctica per recuperar l'excedent que es genera per part dels comensals a les taules dels restaurants.

Objectius de la campanya *Remenja'mmm*

Reduir el malbaratament alimentari derivat de les activitats de restauració.

Fer visible la problemàtica del malbaratament alimentari, les oportunitats de prevenció, així com els beneficis ambientals i socioeconòmics associats.

Difondre les bones pràctiques que facin els restaurants participants.

Augmentar la sensibilització sobre el malbaratament alimentari i les bones pràctiques en el consum.

Incidir en els hàbits dels consumidors, normalitzant actituds com endur-se dels restaurants el menjar i la beguda no consumida.

Contribuir a assolir els objectius de reducció del malbaratament alimentari i prevenció de residus establerts en la legislació europea, estatal i catalana: economia circular, ús eficient dels recursos, mitigació del canvi climàtic, producció i consum sostenible, etc.

Implicar en la campanya les administracions públiques i aglutinar els altres sectors involucrats en el malbaratament alimentari (entitats sense ànim de lucre, indústria, etc.).

Taula 1. Objectius de la campanya *Remenja'mmm*. Font: <http://www.remenjammm.cat/>



Aquells restaurants que s'adhereixen a la iniciativa reben els materials de comunicació de la campanya: *doggy bag*, adhesiu acreditatiu i material gràfic digital. Addicionalment, es dona visibilitat a l'establiment de restauració a través de la pàgina web de la campanya (<http://www.remenjammm.cat/>), per tal que la gent interessada en reduir el malbaratament alimentari conegui i mengi als restaurants adherits a la campanya.



Figura 1. Campanya Remenja'mmm. Font: <http://www.remenjammm.cat/>

Finalment, mencionar que es convida als establiments de restauració a implementar una sèrie de bones pràctiques:

- Assegura't que compreu només allò que necessiteu. Fer una bona planificació de les comandes és el primer pas per no llençar menjar.
- Elabora menús amb aliments de temporada i de proximitat, per reduir el malbaratament al llarg del transport i el quilometratge dels aliments.
- Dona opcions (mitja ració, mig menú, menú infantil, etc.) per adequar les porcions a la demanda dels teus clients.
- Innova aprofitant totes les parts dels aliments. Mantenint la pell en diverses fruites i verdures aprofites les propietats nutricionals de la pela i evites un residu.
- Si et sobra menjar a la cuina, aprofita'l per fer confitats, melmelades i altres receptes d'aprofitament.
- Serveix pa només als clients que ho demanen, així evites que bona part acabi a les escombraries.
- Ofereix als teus clients que s'enduguin el menjar del plat i la beguda que no s'han pogut acabar.



- Pren nota dels aliments que sovint no es consumeixen i tornen a la cuina sense menjar.
- Si fins i tot així, tens algun excedent alimentari aprofitable de qualsevol tipus (cuinats, frescos), posa't en contacte amb algun projecte que els doni a entitats socials properes.
- Involucra tot l'equip de la cuina i de sala perquè aquestes bones pràctiques siguin un èxit.

Més informació

Remenja'mmm

Pàgina web de la campanya: <http://www.remenjammm.cat/>

Remenja'mmm
Massa bo per llençar-ho

