

Projecte de prevenció del malbaratament d'aliments als menjadors escolars de Sant Just Desvern

Novembre 2016



Ajuntament de
Sant Just Desvern

sant just desvern



Què entenem per malbaratament alimentari?

El malbaratament alimentari, dit de forma senzilla, és el fet de llençar menjar. Afecta a tota la cadena alimentària destinada al consum humà



Algunes dades

- Segons la FAO, un terç del menjar produït al món es perd o es malbarata.
- Cada un de nosaltres llencem **35 kg l'any** de menjar en bon estat.
- A Catalunya, anualment es malbaraten més de **260.000 tones** d'aliments, un 7% del que consumim famílies, comerços i restaurants.



Impactes associats

- **Socials i ètics:** llençar menjar mentre hi ha un 20% de pobresa a Catalunya o 1/7 part de la població mundial que passa gana.
- **Ambientals:** Petjada ecològica de 0'89 ha/tn malbaratada.
- **Econòmics:** el cost estimat de malbaratar aliments és de més de 100€ per persona i any.



Les xifres a casa nostra

Més de la meitat del que es llença, el 58%, és produïx a les llars



Que podem fer nosaltres per reduir el malbaratament alimentari?



Aprofitament d'excedents dels menjadors de les escoles

Els diferents actors:

- **Ajuntament de Sant Just Desvern:** Benestar Social, Educació i Medi Ambient
- **Escoles:** l'escola Montseny, Montserrat, Canigó i escola bressol Marrecs
- **Empreses de gestió del menjador:** Els donadors.
 - 7 i tria
 - ISS Activa educacional
 - UTE servei de cuina de l'escola bressol Municipal Marrecs
- **Solidança:** l'entitat social distribuïdora del aliments

Què necessitem?

Recipients individuals reutilitzables aptes per a congelar-se i per al microones.



Etiquetes

L'ESCOLA CUINA, MENJA I APROFITA

ESCOLA

ALIMENT

DATA CONGELACIÓ

Aliment no apte per a persones amb intoleràncies alimentàries

NO TORNEU A CONGELAR L'ALIMENT SI S'HA COMENÇAT A DESCONGELAR



Projecte per a la reducció del malbaratament alimentari als menjadors escolars



Què necessitem?

Congeladors per mantenir els aliments emmagatzemats

Contenidors isotèrmics per a transportar els recipients congelats.



Què necessitem?

Albarans de recepció dels aliments

PROJECTE "A SANT JUST, L'ESCOLA CUINA, MENJA, APROFITA"

ALBARÀ DE RECEPCIÓ D'ALIMENTS

DIA:

HORA:

CENTRE:

Solidança rep els aliments indicats a continuació i les següents quantitats (indicades en número de menús):

| ALIMENTS | NÚM. MENUS |
|----------|------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

SEGELL DE SOLIDANÇA

SEGELL DE L'EMPRESA



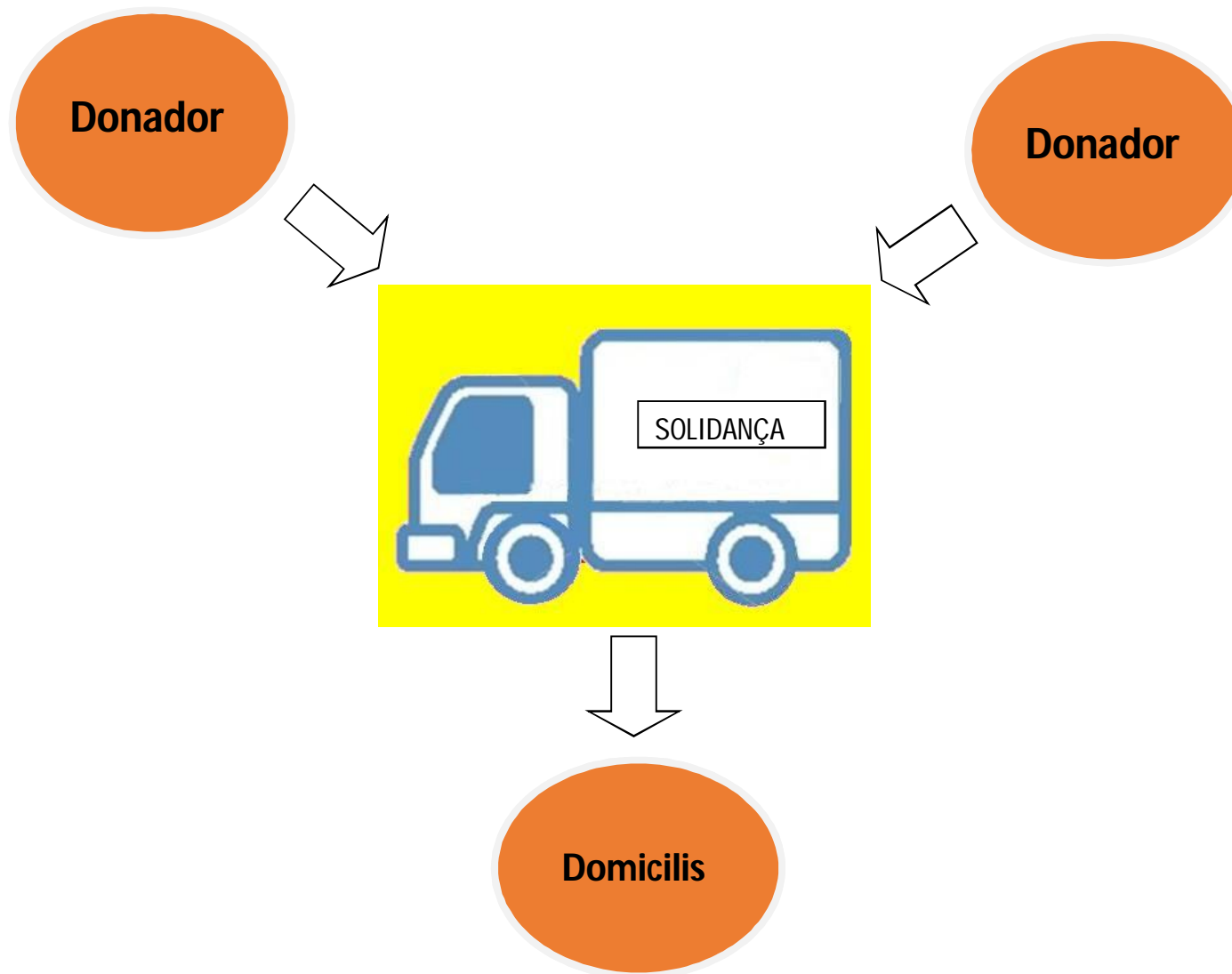
Recursos necessaris

Vehicle



sant just desvern

Funcionament



sant just desvern



sant iust desvern

Congelació



sant just desvern



Recollida



sant just desvern

Traçabilitat

Albarans de lliurament dels aliments



Transport



sant just desvern



Lliurament



sant just desvern

Beneficis

- 120 àpats cuinats i canalitzats durant la prova pilot.
- 982 àpats cuinats i canalitzats durant l'any 2015.
- 1334 àpats cuinats i canalitzats durant el que portem de 2016.
- Són aliments cuinats que arriben a persones amb risc de pobresa energètica, per tant amb menys possibilitat de cuinar.
- Aquests àpats permeten diversificar l'oferta d'aliments que es donen, millorant en l'aspecte nutricional

Projecte de prevenció del malbaratament d'aliments als menjadors escolars de Sant Just Desvern

Gràcies



Ajuntament de
Sant Just Desvern

sant just desvern

