

Menjadors contra el malbaratament alimentari



Principi: animar clients i personal del menjador a prevenir el malbaratament alimentari

Els menjadors públics són un dels principals espais de consum alimentari, però sovint els treballadors de l'Administració i les ONG que hi fan els àpats no segueixen un patró de consum sostenible. Tenen una visió global del menjar en els mostradors i preus subvencionats i per això no planifiquen l'àpat i acaben malbaratant part de la seva ració d'aliments.

Aquesta acció vol reduir el malbaratament alimentari als menjadors i cantines públics i conscienciar els clients sobre les seves decisions a l'hora de menjar; unes decisions que afecten directament el seu àpat i que poden convertir-se també en una eina molt útil en la prevenció del malbaratament a casa.

Per aquest motiu, algunes d'aquestes eines serveixen per planificar les seves decisions de consum alimentari i conscienciar de la necessitat de prevenir el malbaratament alimentari i «reutilitzar» les sobres.

Informació general



reduir



nivell de
dificultat

flux de residus



reutilitzar



impacte
ambiental



paper



envasos



foment del
reciclatge



cost



RAEE



Fracció
orgànica

Objectius

- ▶ Prevenir el malbaratament alimentari amb la promoció d'una «gestió» sostenible del menjar als menjadors públics.
- ▶ Major sensibilització dels clients i proveïdors en la prevenció del malbaratament alimentari.
- ▶ Informar els clients sobre les estratègies correctes per evitar el malbaratament alimentari.
- ▶ Animar la gent a cuinar les sobres a casa.

Què necessiteu?

Estovalles individuals per prevenir el malbaratament

- ▶ Què és? Aquests estovalles suggereixen als clients que consumeixin una quantitat sostenible de menjar: «si t'agrada el que menges, pots repetir».
- ▶ En què consisteix?
 - Col·loqueu les estovalles a taula, sota els plats
 - Informeu els clients de la prevenció del malbaratament alimentari
- ▶ Com avaluar-ho? Quantitat d'estovalles utilitzades.



Bosses per emportar-se les sobres

- ▶ Què és? Aquestes bosses han d'estar a disposició dels clients perquè puguin endur-se el menjar que no s'han acabat i, d'aquesta manera, evitar el malbaratament alimentari.
- ▶ En què consisteix?
 - Mostreu al personal del menjador com utilitzar les bosses per endur-se les sobralles.
 - Informeu el personal que aquesta acció ajuda a lluitar contra el malbaratament alimentari.
- ▶ Com avaluar-ho? Quantitat de bosses que la gent s'ha endut.



Plafons que mostren com es fa una recollida selectiva

- ▶ Què és? Aquests plafons mostren als clients com fer una recollida selectiva per evitar el malbaratament.
- ▶ En què consisteix?
 - Es mostra als clients la manera correcta de fer una recollida selectiva dels residus alimentaris.
- ▶ Com avaluar-ho? Nombre de plafons.



Llibre de receptes: «Cuinar amb sobres»

- ▶ Què és? Aquests llibres ensenyen als clients a cuinar amb sobres i així evitar el malbaratament alimentari. Es distribuïran als menjadors per fomentar aquestes pràctiques i reduir el malbaratament alimentari.
- ▶ En què consisteix?
 - Es distribuïran els llibres en eco-menjadors per animar la gent a cuinar les sobres a casa.
- ▶ Com avaluar-ho? Nombre de llibres.



Material comú d'informació

- ▶ Plafons
- ▶ Estovalles
- ▶ Llibres de receptes

Preparació de l'activitat: avaluació inicial de la situació

Un mes abans de la EWWR

Es du a terme un estudi per conèixer la quantitat de menjar que es llença i el nombre total de clients que serveix el menjador. L'estudi consisteix en un document tècnic que permet avaluar la situació actual del flux de residus i que inclou la data de producció i una anàlisi territorial amb altres accions o iniciatives similars. Aquesta auditoria també ens informarà del sistema de distribució utilitzat pel menjador i així saber com hem de col·locar els cartells, el dispensador de bosses per endur-se el menjar, etc.

S'informarà el personal del menjador de les eines disponibles per a l'acció i se'l formarà en la importància de la prevenció del malbaratament alimentari: el personal del menjador encoratjarà els clients a fer ús de les bosses per endur-se el menjar que no s'acabin i a utilitzar el llibre de receptes en un taller de mitja jornada.

Preparació de l'activitat: desenvolupament i producció

Tres setmanes abans de la EWWR

Tots els materials de comunicació es dissenyaran i imprimiran. També es prepararan les bosses per endur-se les sobres i es deixaran a punt per a ser distribuïdes.

Uns dies abans de la EWWR

Es distribuïran els materials al menjador; els cartells, els llibres de receptes i les bosses de les sobres es repartiran estratègicament. Així mateix, el personal del menjador informarà els clients de la campanya, s'animarà la gent a participar-hi i es posarà en marxa un petit estudi que permeti calcular la quantitat diària de malbaratament alimentari que es genera (es quantificarà per volum o pel pes dels cubells).

Implementar l'acció

Durant la EWWR

La iniciativa es desenvoluparà al llarg de la setmana: s'utilitzaran els materials de comunicació, s'animarà la gent a participar i a adoptar les mesures que prèviament s'hauran presentat, així com utilitzar les bosses per endur-se el menjar a casa. Es farà un seguiment de totes les eines i els materials es renovaran cada dia per tal que sempre hi hagi un nombre suficient de bosses per endur-se el menjar a casa i llibres de receptes. El personal del menjador animarà la gent a fer ús de les bosses per endur-se el menjar a casa i a seguir els consells del llibre de receptes.

Mètode d'avaluació

- ▶ Quantitat d'estovalles usades.
- ▶ Quantitat de bosses que la gent s'ha endut.
- ▶ Quantitat de plafons.
- ▶ Quantitat de llibres.



- ▶ Quantitat de persones que han participat en la formació.
- ▶ Quantitat de residus de menjar que no s'han malbaratat.

Podeu quantificar el malbaratament alimentari en volum o pes, emprant els mateixos termes de mesura que vau utilitzar en l'avaluació inicial. És molt important organitzar una sessió final amb el personal del menjador per tal de rebre suggeriments, impressions i punts de vista sobre les xifres i la quantitat d'eines utilitzades.

El nombre de bosses per endur-se el menjar és proporcional al volum de malbaratament alimentari: com més bosses s'hagin utilitzat major serà la prevenció del malbaratament alimentari!

Més informació

▶ Exemples d'accions

- Covar 14 Eco-restaurant, acció guanyadora en la categoria d'Administracions de la EWWR 2012: www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- ADEME & SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers: La cuina anti-malbaratament, França, 2010 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf
- Waste Watchers Cookoff, Playbusters, Regne Unit, 2012 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf
- FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS DE BARCELONA: Convertir les minves de la cadena de mercats i supermercats municipals en recursos solidaris locals, Catalunya, Espanya, 2011 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Ecoscience Provence: Llançament de l'acció «Eco-Management» per al mercat itinerant, França, acció guanyadora de l'edició 2013 de la EWRR www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf

▶ Enllaços d'interès

- Last Minute Market: www.lastminutemarket.it
- Eco Ristorazione Trentino: www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/

▶ Setmana Europea de la Prevenció de Residus: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

