Restauración colectiva
www.restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

HOSTELCO

El desperdicio alimentario… un problema ético, económico, social, nutricional y ambiental

Estrategias de reducción de despilfarro alimentario

Gemma Salvador Castell
Dietista – Nutricionista.

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

El **desperdicio alimentario** es la comida que perdemos o tiramos, durante toda la cadena alimentaria, que es adecuada para el consumo humano.

La responsabilidad del desperdicio alimentario está repartida entre todos los actores de la cadena de abastecimiento: desde los **productores** a los **consumidores**, pasando por los **distribuidores**, **comercializadores** y **restauradores**.

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

algunas cifras...

- **1/3 de la producción mundial** de alimentos (1300 millones de toneladas), se desperdicia
- Se estima que **89 millones de toneladas de comida** se desperdician cada año en la UE, unos 180 kg/habitante/año.
- Se prevé que esta cifra pueda aumentar hasta los **126 millones de toneladas**, hacia el año 2020.
- Entre un **20 y un 45%** de los alimentos aptos para el consumo, se convierten en residuos
- España ocupa **el 7º lugar** en el ranking de la UE
- Según la UE La producción y el consumo de alimentos generan entre un **20% - 30% de todos los impactos medioambientales** en la UE.

Las cifras

A Catalunya es llencen 262.471 tones d'aliments sòlids que serien aprofitables. Això s'ha qualificat com a malbaratament alimentari.

151.000 tones

El 58% del malbaratament es produeix a les llars (151.800 tones).

Per tant, cada any es malbaraten 34,9 kg per habitant, que equival a 112€ per persona i any.

Sabies que aquesta xifra equival a llençar el menjar consumit durant 25,5 dies i que, amb aquest menjar, es podrien nodrir més de 500.000 persones durant un any?

Font: L'Estudi Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya. ARC-UAB 2012.

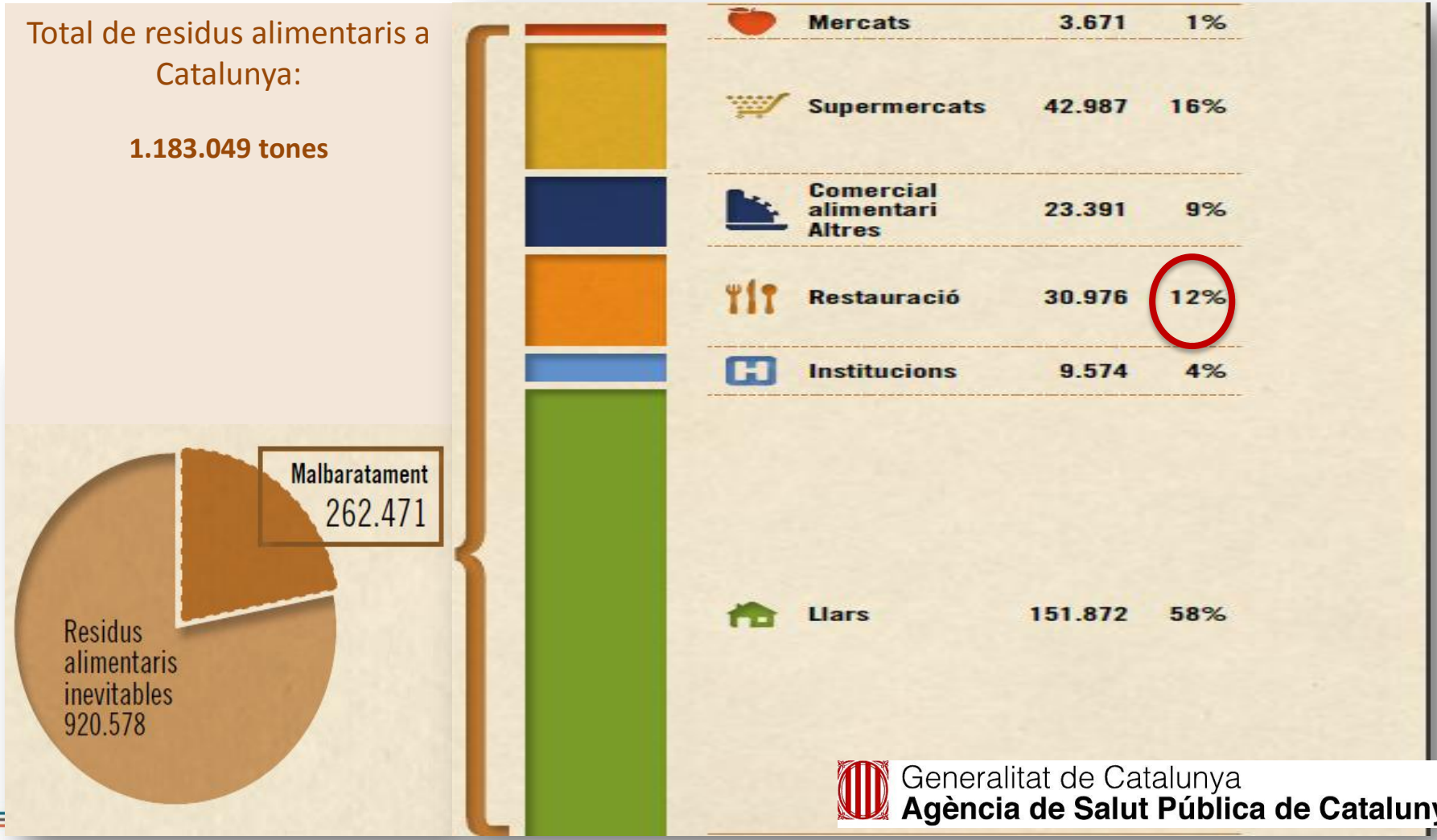
desperdicio de alimentos en Cataluña

Informe de l'Agència de Residus de Catalunya- UAB 2011

Font: Diagnosi del malbaratament a Catalunya. ARC i UAB, 2011

Total de residus alimentaris a Catalunya:

1.183.049 tones



causas...

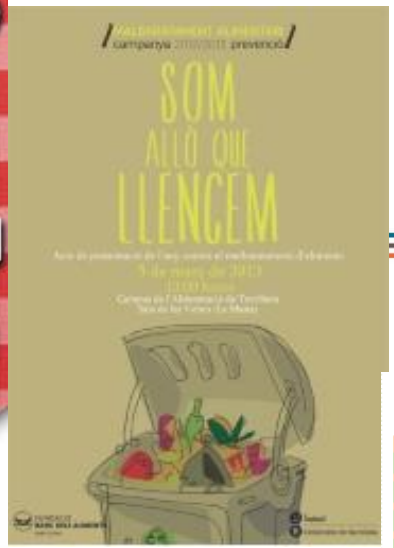
- desconocimiento de lo que realmente se tira
- baja planificación de las compras y los stoks
- falta de coordinación entre los distintos agentes de la cadena de producción y suministro
- raciones excesivamente grandes

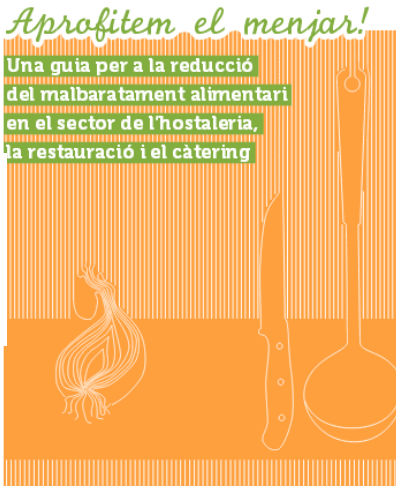
abordage y estrategias

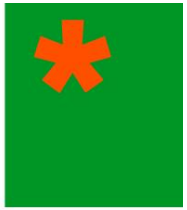
Generación de conocimiento
Detección y difusión de buenas prácticas
Aprovechamiento y redistribución de los excedentes

**“Se desperdicia más comida en el mundo,
de la que podrían consumir todas las personas hambrientas”**

Waste: Uncovering the Global Food Scandal) Tristram Stuard







Aprofitem els excedents alimentaris

Guia per a la implantació d'iniciatives d'aprofitament d'excedents alimentaris en circuits curts

Amb el suport de: Generalitat de Catalunya Departament de Territori i Sostenibilitat

Estrategias lideradas des de

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

- **Alianzas y convenios con agentes implicados**: Agencia Catalana de Residuos, UAB, Banco de Alimentos, Cáritas, Cruz Roja, etc.

- Elaboración de **material informativo y de difusión** así creación de un apartado específico en el **web** de ACSA

- Elaboración de **Guía de Buenas Prácticas**

- **Formación de técnicos de salud pública** responsables de la inspección tecnicosanitaria de empresas de alimentación, servicios de restauración, etc. de los equipos territoriales, sobre temas de **reducción de despilfarro** y **donación de alimentos con finalidad solidaria**

Consells per als consumidors
Colecció de documents amb consells per evitar el malbaratament d'aliments a casa.

Consells per a les empreses
Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari

Recursos per a les escoles
Unitats didàctiques, jornades i més ...

Actes, jornades i formació
Documentació i ponències d'actes celebrats sobre el malbaratament d'aliments

Recursos audiovisuals
Vídeos sobre conferències i consells sobre el malbaratament d'aliments

Dades a Catalunya
Estadístiques i enquestes sobre el malbaratament a Catalunya

Receptes
Colecció de receptes per aprofitar les sobres i evitar el malbaratament d'aliments

Documents estratègics
Guies i informes sobre el malbaratament alimentari a nivell europeu

Notícies
Notícies d'actualitat sobre el malbaratament d'aliments

Junts, prou malbaratement!
Enllaços d'interès a organitzacions que treballen contra el malbaratament

ACSA

2013

GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER A
L'APROFITAMENT SEGUR DEL MENJAR
EN ELS SECTORS DE LA RESTAURACIÓ I COMERÇ MINORISTA
Generalitat de Catalunya

GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER A L'APROFITAMENT SEGUR DEL MENJAR EN ELS SECTORS DE LA RESTAURACIÓ I COMERÇ MINORISTA

1. INTRODUCCIÓ
2. PER QUÈ CAL DONAR ELS ALIMENTS SOBRERS?
3. ASPECTES LEGALS DE LA DONACIÓ D'ALIMENTS
4. DATES DE CONSUM
5. EL DONADOR
6. LES ENTITATS SOCIALS
7. CONSELLS PER PREPARAR AMB SEGURETAT ELS ALIMENTS DONATS
8. LA TRAÇABILITAT
9. L'EQUILIBRI NUTRICIONAL DE LES DONACIONS

22 entidades

- Check List de condiciones de higiene
- Anexo: Enlace a relación de entidades

UAB

ACSA

FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS BARCELONA
junts, aliments amb garantia
nutrició sense fronteres
UAB Universitat Autònoma de Barcelona
Creu Roja
Planta de Tecnologia dels Aliments UAB
Bonpreu
ESCLAT
Barceló Raval
Unilever
CEDAC
AJUNTAMENT DE REUS
LES COLS
Càritas Catalunya
ALEI
Unió d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre
caprabo
el Rebost Centre de Distribució Social d'Aliments de Terrassa
CETT
AECOC

9. L' EQUILIBRI NUTRICIONAL DE LES DONACIONS

EXEMPLE DE LOT, CAIXA O CISTELLA D'ALIMENTS SECS

(quantitats aproximades calculades per a un adult o jove major de 12 anys)

Aliments secs per a un mes:

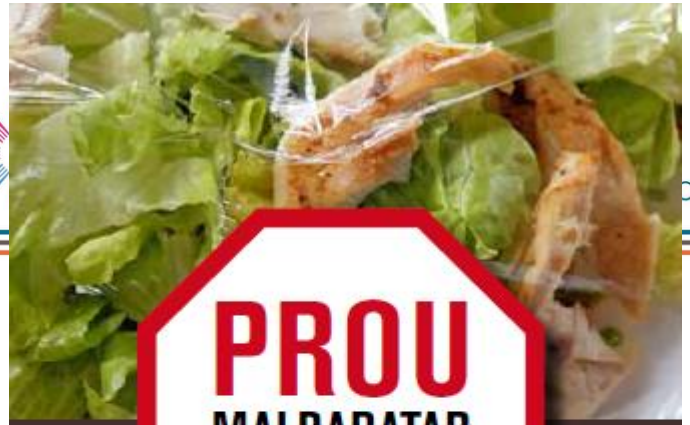
- **Llegum cru:** 1 kg (llenties, cigrons, mongetes blanques, etc.)
- **Llegum cuit:** 2,5 kg (llenties, cigrons, mongetes blanques, etc.)
- **Arròs:** 1 kg (blanc o integral)
- **Pasta:** 1 kg
- **Pa torrat:** 200 g (tipus biscotes, per a alguns esmorzars)
- **Farina:** ½ kg
- **Cereals d'esmorzar:** 250 g (preferentment flocs de blat integrals o musli)
- **Oli d'oliva:** 1,5-2 l
- **Fruita seca:** ½ kg (pes net d'ametlles, avellanes, nous, etc. Preferentment crua o torrada i sense salar.)
- **Llet:** 10-15 l de llet (preferentment semi o descremada)

Altres:

- **Melmelada:** 250 g
- **Sucre:** 400 g
- **Salsa de tomàquet:** 1 kg
- **Galetes:** 200 g (preferentment riques en fibra)
- **Xocolata:** 250 g
- **Xocolata en pols:** 100 g
- **Cafè:** 250 g (deshidratat)

Aliments en conserva:

No hi ha unes recomanacions de consum concretes, però en tot cas caldria prioritzar les **conserves de verdures** i de **peix blau**, que ajudarien a complementar la ingesta de **fibra**, per una banda, i de **proteïnes** d'origen animal, per l'altra.



PROU MALBARATAR ALIMENTS

Què pots fer tu per aprofitar el menjar?

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

PAAS Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable

Junts, aliments sense greuges

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

HOSTELCO

SABIES QUE...?

262.471 tones

A Catalunya es llencen 262.471 tones d'aliments sòlids que serien aprofitables. Això s'ha qualificat com a malbaratament alimentari.

El 58% del malbaratament es produeix **a les llars** (151.800 tones)

151.000 tones

Per tant, cada any es malbaraten 34,9 kg per habitant, que equival a 112€ per persona i any.

34.9 kg = **112€**

Sabies que aquesta xifra equival a llençar el menjar consumit durant 25,5 dies i que, amb aquest menjar, es podrien nodrir més de 500.000 persones durant un any?

Font: L'estudi *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya ARC-UAB 2012.*

10 CONSELLS

1	Planifica els teus àpats
2	Comprova la caducitat dels aliments
3	Pensa en la teva butxaca
4	Ajusta la temperatura de la nevera
5	Respecta les indicacions de conservació dels aliments
6	Fes una rotació ordenada
7	Ajusta les racions
8	Aprofita les sobres
9	Congela
10	Fes el teu compostatge

Diputació Barcelona · FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS BARCELONA · Càritas Catalunya

Dipsalut Organisme de Salut Pública de la Diputació de Girona · PENSA·ALIMENTA'T·ESTALVIA

Diputació Tarragona · ACM Associació Catalana de Municipis

Diputació de Lleida municipis territori tu · Ajuntament de Barcelona

L.: B.9079-2013

PROU MALBARATAR ALIMENTS

262.471 tones

A Catalunya es llencen 262.471 tones d'aliments sòlids que serien aprofitables. Això s'ha qualificat com a malbaratament alimentari.

151.000 tones

El 58% del malbaratament es produeix a les llars (151.800 tones)

Per tant, cada any es malbaraten 34,9 kg per habitant, que equival a 112€ per persona i any.

34.9 kg = **112€**

Sabies que aquesta xifra equival a llençar el menjar consumit durant 25,5 dies i que, amb aquest menjar, es podrien nodrir més de 500.000 persones durant un any?

Font: Estudi Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya AMC-UAB 2012.

Què pots fer tu per aprofitar el menjar?

1 Planifica els teus àpats

Quants sereu a taula? Organitza menús saludables abans d'anar a comprar. Tingues en compte el que ja tens a la nevera, al congelador i al rebost. Fes una llista de tot allò que et fa falta i aprofita per comprar productes de temporada. No oblidis agafar les bosses!

2 Comprova la caducitat dels aliments

A casa comprova les dates de caducitat dels aliments que tens a la nevera i situa al davant els que cal consumir abans. En el moment de comprar comprova si els productes que es deterioren ràpidament tenen data suficient per poder-se menjar.

3 Pensa en la teva butxaca

Quan desaprofites menjar malbarates els teus diners. Compra en quantitats adequades i evita les ofertes que no s'ajustin a les teves necessitats que potser no t'ho acabaràs tot. El producte més car és el que no fas servir i acabes llençant!

4 Ajusta la temperatura de la nevera

Els aliments crus com carn, peix, pollastre, ous, etc., s'han de conservar entre 1 i 5 ºC. La nevera hauria d'estar a 5 ºC a la part central. Posa-hi un termòmetre i adequa la temperatura. Comprova que les portes i els calaixos estiguin ben tancats.

5 Respecta les indicacions de conservació dels aliments

Respecta les indicacions sobre conservació presents a l'envàs, tant per als aliments que necessiten fred com per a aquells que no, però que han d'estar resguardats de la llum, la calor i la humitat. Segueix també les instruccions d'ús en cada cas.

6 Fes una rotació ordenada

Organitza els aliments a la nevera, el congelador i el rebost per tal de trobar a primera línia els que cal consumir primer. Així prevens que es malmetin i que hagis d'acabar llençant-los.

7 Ajusta les racions

Serveix-te el que saps que et menjaràs per la gana que tens i evita excessos que segurament deixaràs al plat i acabaran a la brossa. Cuina la quantitat justa de menjar i així evitaràs que en sobri.

8 Aprofita les sobres

En cas que et sobri menjar, mira d'aprofitar-lo: per a la carmanyola de l'endemà, per a congelar o per altres receptes (amanides, pasta, cremes, croquetes, etc.). Amb la fruita madura pots fer batuts o pastissos. Amb les verdures que es comencen a marcir pots fer cremes o sopes.

9 Congela

Pots congelar aliments amb data de caducitat propera que no hagis de consumir si han estat conservats adequadament. També pots congelar menjars que hagis cuinat, en porcions adequades, o el pa sobrant, en rodanxes.

10 Fes el teu compostatge

Si tens hort o jardí, pots fer el teu propi adob per a les plantes transformant les restes orgàniques, com les peles de fruites i verdures, en compost, un adob natural útil per a l'agricultura i la jardineria.

PROU MALBARATAR ALIMENTS

COMPROVA LA CADUCITAT DELS ALIMENTS

Consells per no llençar cap aliment en bon estat

RESPECTA
les condicions de conservació.

SEGUEIX
les recomanacions d'ús.

DISTINGEIX
entre data de consum preferent i data de caducitat.

CONSUMIR PREFERENTMENT ABANS DE...

Ens indica fins a quina data l'aliment té la qualitat esperada.

SEGUEIX SENT SEGUR CONSUMIR L'ALIMENT PASSADA AQUESTA DATA SI S'HA CONSERVAT D'ACORD AMB LES INSTRUCCIONS I L'ENVÀS ESTÀ INTACTE.

CADUCA EL...

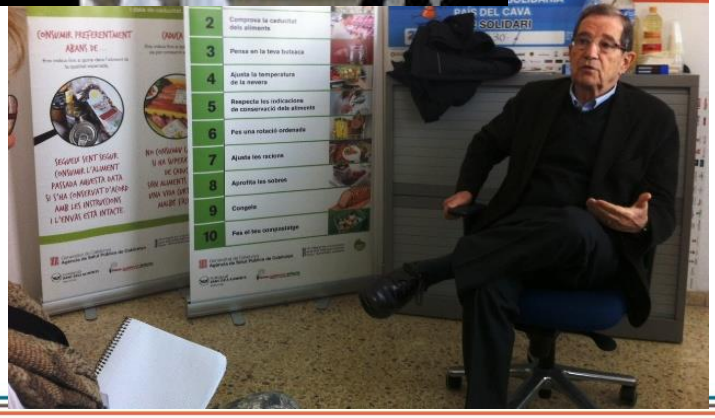
Ens indica fins a quina data l'aliment es pot consumir amb seguretat.

NO CONSUMIU CAP PRODUCTE SI HA SUPERAT LA DATA DE CADUCITAT. SÓN ALIMENTS QUE TENEN UNA VIDA CURTA I ES FAN MALBÉ FÀCILMENT.

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS

Càritas
Catalunya



Formación en seguridad alimentaria
Asesoramiento en reducción de excedentes
Asesoramiento en aprovechamiento y distribución de excedentes con finalidad solidaria
Consejo alimentario para la confección de cajas solidarias de alimentos

AÑO 2006

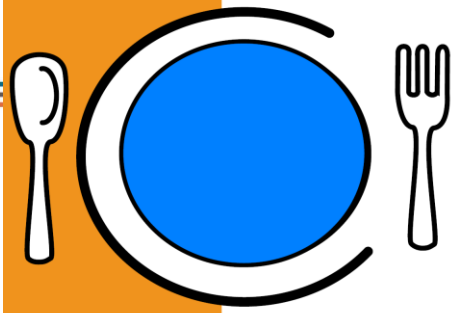
ESTRATEGIA **NAOS**

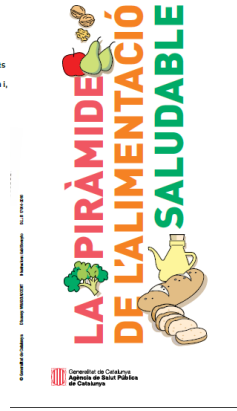
PAAS Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable

Departamento de Salud ↓ **Departamento de Educación**

PReME Programa de Revisió de Menús Escolars

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya



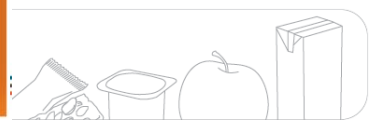


Acompanyar els àpats dels infants

Consells per a menjadors escolars i per a les famílies

Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola

Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els centres docents de Catalunya



2006-2016

PReME Programa de Revisió de Menús Escolars

3.700 informes de revisión de menús

800 informes de seguimiento

Q1 – cuestionario inicial + programación menús

↓

PReME Programa de Revisió de Menús Escolars

Informe de revisión

↓

Q2 – cuestionario de seguimiento + programación menús

↓

Informe de seguimiento

↓

Q3 – evaluación sensorial del menú – fase piloto

Lleida Alt Pirineu i Aran

datos generales

PReME Programa de Revisió de Menús Escolars

Total centros	38
Total de alumnos	10718
Total alumnos usuarios CE	3961
% de utilización del CE	36,96%
Total alumnos encuestados (4º-5º curso)	584

mediate:

cuestionario y degustación de menú por evaluador externo y cuestionario de valoración a comensales

Conclusiones *evaluación* sensorial Q·3

- **Los platos preferidos por los comensales son: los macarrones de primero, la pizza de segundo , las patatas fritas de acompañamiento y los helados de postre**

- **Los platos que en general menos gustan son la verdura de primero, el pescado de segundo, la sanfaina (pisto) de guarnición y la pera de postre**

- **IMPORTANTE ciertos factores que, aunque no estan directamente relacionados con la comida, SI afectan en el grado de satisfacció global: preferencia por que la comida se sirva en la mesa, en platos en lugar de en bandejas, con vasos de cristal en lugar de plástico, y mejor valoración a medida que baja la ratio de comensales /monitor/ra**

- **Entre las posibles áreas de mejora destacan: mejorar aspectos gastronómicos, sabor de los platos, disminuir el ruido en el comedor, mejorar las presentaciones y la variedad**
- **La nota media de los comensales es de 6,58, muy parecida a la nota media expresada por el evaluador que es de 6,49**

Esta fase nos permite incidir en la mejora de aspectos sensoriales que pueden mejorar el grado de aceptación y reducir el desperdicio en los platos

- La mayor parte del desperdició que se genera en los comedores escolares, se produce en **el plato...**
- **Mejorar el grado de aceptación** de los menús y las preparaciones, es una importante estrategia de reducción de despilfarro de alimentos en el entorno escolar
- Jornada : **estrategias para mejorar el grado de aceptación** de alimentos y **reducir el despilfarro** en el comedor escolar

Restauración colectiva
www.restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

HOSTELCO

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

alícia

ESTRATÈGIES PER MILLORAR LA SATISFACCIÓ I REDUIR EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS EN EL MENJADOR ESCOLAR

Fundació Alícia. St. Fruitós del Bages

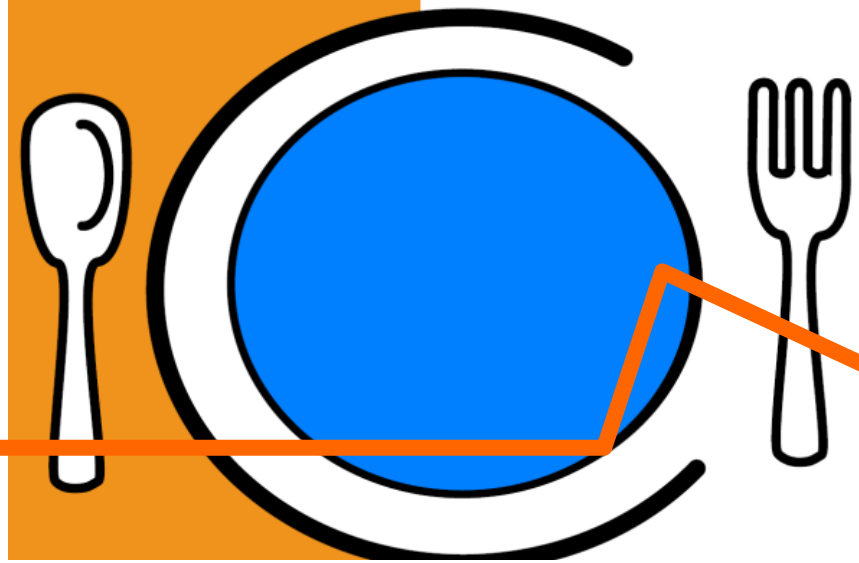
9 de setembre de 2015

9:00-17:30

***En los comedores escolares el desperdicio alimentario esta directamente relacionado con la aceptación de los diferentes platos que componen el menú. Cuanto más gusta el plato, menos sobras habrá*. El piscolabis**

Programa de Revisió de Menús Escolars

Acompanyar els àpats dels infants



Hacer partícipe al comensal sobre la cantidad que está dispuesto a comer, además de promover la responsabilidad sobre su alimentación, puede contribuir a evitar o reducir el despilfarro de alimentos,

RESPETO A LA SENSACIÓN DE APETITO EXPRESADA

Restauración colectiva
www.restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

HOSTELCO

Recomendaciones para reducir el desperdicio de alimentos en el comedor escolar

Fundació Alícia, St. Fruitós del Bages

9 de setembre de 2015

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Comertel
alimentación colectiva

alícia

Grado **de aceptación**:

- alimento
- plato
- combinación de platos (menú)
- técnicas culinarias
- condimentación
- temperaturas

entorno educativo y cultural de la zona

presentación **atractiva**

Experiència y opinión del personal de cocina y monitores/as

Al servir los platos ...

- sensación de apetito expresada por el comensal
- actividad previa
- aceptación real del plato
- edat, corpulencia ...

- Establecer pautas
- ¿cantidad a servir?
- ¿provar, no provar, nivel de insistencia...?

criterios para las REPETICIONS

Ruido

confort

estrés

Luz

amabilidad

ESPACIO

tiempo

El entorno del comedor escolar

en la cocina

1. Planificación /Ejecución del servicio
2. Elaboración de los menús
3. Equipo (cocina y monitores/ras)

Fichas de producción

Ajustar las fichas

- aceptación
- consumo
- experiència

Previsión comensales

- altas/bajas
- acontecimientos
- actividad previa

Pedidos

Cocineros/as

monitores/as

CENTRO

dietista

- Sensibilidad
- Implicación
- Observación
- Capacidad
- Comunicación
- Cooperación
- Adaptación al cambio...
- Habilidades de comunicación y liderazgo del equipo

implicación de los comensales

En resumen...

- **Garantizar una buena oferta** (saludable, segura y satisfactoria)
- **Mejorar aspectos gastronómicos / sensoriales** de la comida servida y del **entorno**
- Respetar el grado de **apetencia/saciedad** de los comensales
- **Implicar** a todo el equipo y también a los **“clientes habituales”**

pensar globalmente… actuar localmente

Patrick Geddes

- El desperdicio de alimentos es una realidad de la que derivan **consecuencias éticas, económicas, sociales, nutricionales y ambientales**
- Los alimentos constituyen un **recurso valioso** que hay que gestionar y consumir con el máxima responsabilidad
- Podemos liderar un cambio de comportamiento y de actitud, encaminado a recuperar el **valor de los alimentos** para prevenir el desperdicio y concebir los restos alimentarios como un recurso y una oportunidad

Restauración colectiva
www.restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

1136-4815/22/55-62
Alimentación, Nutrición y Salud
Copyright © 2015 Instituto Danone

ALIM. NUTRI. SALUD
Vol. 22, N.º 2, pp. 55-62, 2015

El desperdicio alimentario: cómo hacer frente a un problema ético, económico, social, nutricional y ambiental

M. Manera Bassols, G. Salvador Castell

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA. DEPARTAMENT DE SALUT. GENERALITAT DE CATALUNYA. BARCELONA

RESUMEN

Las pérdidas y el desperdicio alimentario suponen la merma, a lo largo de toda la cadena alimentaria, de una cantidad muy elevada de alimentos que aún son adecuados para el consumo humano. Las causas en nuestro entorno son debidas en gran parte al desconocimiento y al comportamiento del consumidor, así como a la falta de coordinación entre los diferentes agentes de la cadena de suministro. Por ello, muchas de las estrategias de abordaje de este problema que provienen tanto de instituciones intern de administraciones públicas centrales y loc investigación, productores y empresas, dist radores comerciales, minoristas, organizac namentales, asociaciones y consumidores s todo, en la generación de conocimiento, la c mación y buenas prácticas, y la redistribució

Palabras clave: Desperdicio de aliment suministro de alimentos. Redistribución de

ABSTRACT

Food loss and food waste repre along the entire food chain, of a very large amount of food that are still suitable for human consumption. The causes, in our environment, are due largely to the consumer's unawareness and behavior, as well as the lack of coordination between different actors in the supply chain. Therefore, many of the strategies for addressing this problem, which come from international institutions, central and local gov-

¡GRACIAS!

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

ESTRATÈGIES PER MILLORAR LA SATISFACCIÓ I REDUIR EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS EN EL MENJADOR ESCOLAR

Fundació Alícia. St. Fruitós del Bages
9 de setembre de 2015
9:00-17:30