



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / RSE / Sostenibilidad /

Alimentaria 2018

16 - 19 Abril 2018
Recinto Gran Via - Barcelona

Programa de actividades

The Alimentaria Experience - Catas y Presentaciones

El desperdicio alimentario en centros educativos y sociosanitarios

Martes, 17

17:00 - 18:00

Gran Via, Pabellón 6-7, The Alimentaria Experience - Aula Gastronómica

Ponentes:



Isabel Coderch
BARCELONA
Responsable del blog
Te lo sirvo verde



Mª Victoria Maeztu Martínez
PAMPLONA
Coordinadora del proyecto educativo
Ausolan



Julio Roldán
BARCELONA
Jefe de Operaciones
Clece

Alimentaria acoge una mesa/debate sobre el desperdicio alimentario en colectividades

06-03-2018

El desperdicio alimentario en colectividades es un hecho y el trabajo para evitarlo debemos entenderlo como una herramienta para sensibilizar en consumo responsable, disminuir el impacto ambiental, y de paso, reducir los costes operativos. El 17 de abril celebraremos en 'The Alimentaria Experience', una mesa redonda en la que queremos debatir sobre los retos y oportunidades que significa, para las empresas, afrontar proyectos para combatir este problema. La asistencia es gratuita. ¡Os esperamos!

Anualmente se pierden más de 1.300 toneladas de alimentos en el mundo, desde que se producen hasta que llegan al plato del comensal. Además de un perjuicio medioambiental y social ¿sabemos qué supone ésto para las empresas? ¿Tiene la restauración colectiva asumida la necesidad de reducir el desperdicio alimentario? ¿Qué trabas se encuentran las empresas a la hora de querer implementar determinadas políticas y acciones concretas?

Esta sesión se ha planteado como una mesa redonda donde, tras una breve intervención por parte de cada uno de los tres ponentes, se abrirá un espacio de debate. Participarán en la sesión: **Isabel Coderch**, consultora medioambiental y responsable de **Te lo sirvo verde**, quien, desde una perspectiva más holística, introducirá el tema con un repaso de la situación y explicando en qué segmentos la incidencia del desperdicio alimentario es mayor; **Mariví Maeztu**, coordinadora de proyectos educativos en **Ausolan**, que hará hincapié en la explicación de los proyectos desarrollados en los comedores escolares que gestiona la firma, como caso de éxito; y **Julio Roldán**, jefe de Operaciones en **Clece**, quien hablará de las dificultades añadidas que las empresas se encuentran a la hora de querer 'atacar' el problema del desperdicio alimentario en los hospitales... *"segmento que requiere un enfoque distinto y bastante más complicado que el de los comedores escolares"*, según Isabel Coderch.

En definitiva, se trata de ofrecer diversas herramientas para ayudar a las colectividades a evitar ese coste económico, social y ambiental que supone el desperdicio; sensibilizar al personal implicado; y ofrecer estrategias logísticas y educativas para afrontar el reto de la disminución. Un tema que, más allá de los proyectos concretos, supone afrontar nuevos retos y oportunidades para el sector.

Seis *showcookings* de colectividades, además de la sesión en el aula gastronómica

Como ya os hemos informado reiteradamente, Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas. En la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

A diferencia que los talleres prácticos que celebraremos en los *showcookings* de 'The Alimentaria Experience' y 'The Hostelco Experience', **la mesa redonda sobre el desperdicio alimentario es gratuita** y no es necesaria inscripción previa.

Recordad: el desperdicio sistemático de alimentos en restauración se ha convertido en un escándalo público. Lejos de considerarse como un daño colateral de nuestro sector, debemos entenderla como una herramienta para sensibilizar en consumo responsable, disminuir el impacto ambiental, y de paso, reducir los costes operativos.

Si queréis participar en este mesa redonda, no lo dudéis. Agendad día y hora. ¡Os esperamos!

'The Alimentaria Experience'

– [El desperdicio alimentario en centros educativos y sociosanitarios.](#)

– **Isabel Coderch**, consultora medioambiental y responsable de Te lo sirvo verde; **Mariví Maeztu**, coordinadora de proyectos educativos en Ausolan; y **Julio Roldán**, jefe de Operaciones en Clece.

– 17 de abril. Aula Gastronómica. 17.00h - 18.00h.

– **ENTRADA GRATUITA** con el pase de la feria.

Podéis conseguir las **entradas de las ferias a mitad de precio hasta el día 23 de marzo**:

– [Entradas Alimentaria.](#)

– [Más información sobre el programa de 'The Alimentaria Experience' y compra de tickets de los *showcookings*.](#)

Noticias Relacionadas

- [Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco](#)
- [Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración](#)
- [Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería](#)