



## Serunion reduce el desperdicio alimentario en un 32% de media, en sus comedores escolares

21-11-2016

El 72,7% de los centros que durante el curso pasado participaron en el proyecto piloto 'La comida no se tira', desarrollado por Serunion, lograron reducir los restos de alimentos en un 32,2% de media. A raíz de los resultados positivos de la iniciativa, en la que se involucraron más de 3.000 escolares de 37 centros, Serunion integrará las actividades del proyecto en todos los centros educativos del ámbito nacional en los que opera.

'La comida no se tira' es una iniciativa de ámbito nacional que cuenta con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y fue ideada, inicialmente, por tres organizaciones no gubernamentales: SED, Proyde y Proclade, vinculadas a los Hermanos Maristas, La Salle y Claretianos. Este proyecto fue diseñado específicamente para concienciar a los alumnos de la preservación del medio ambiente mediante el consumo responsable de alimentos y evitar tirar la comida que no se consume.

*"Actividades como las de este proyecto tienen como objetivo estimular a los niños y niñas para que pongan su grano de arena en reducir el desperdicio alimentario, además de sensibilizarles de forma lúdica sobre la sobreexplotación de los recursos naturales y la necesidad de construir entre todos un futuro más sostenible y más justo",* ha explicado **Aksel Helbek**, director comercial de Serunion. *"Hay que tener en cuenta que en España se tiran cada año 7,7 millones de toneladas de alimentos",* ha puntualizado Helbek.

### El pescado y las legumbres, lo que más se dejan en el plato

En el marco del proyecto 'La comida no se tira', Serunion ha implicado a toda la comunidad educativa de los centros donde opera para identificar durante la hora del almuerzo qué cantidad y qué alimentos son los más malgastados en el comedor escolar.

Según los resultados obtenidos en las escuelas donde el proyecto se inició el curso pasado, se ha detectado que los platos que generan menos residuos son las cremas, el pollo y la pasta, que suelen coincidir con las preferencias de los más pequeños. En

cambio, los alimentos que más se desperdician en el comedor escolar son el pescado y las legumbres. La metodología para calcularlo se basa en una medición que los mismos escolares hacen junto con sus monitores de comedor de los desperdicios orgánicos generados cada día y durante seis semanas para que, al cabo de este tiempo, se vuelvan a comparar los desperdicios generados por los mismos menús. La reducción de la cantidad de desperdicios se consigue gracias a la realización de actividades y talleres de concienciación y consumo responsable que los alumnos realizan cada día después de las mediciones.

Entre otras actividades, los alumnos de los comedores de Serunion trabajan temas y conceptos como la importancia de las '4R' (Reducir, Reutilizar, Redistribuir y Reciclar) o el aprovechamiento de sobras en casa, a partir de los platos que cocinan sus padres y abuelos.

*“Desde Serunion Educa ofrecemos a todos los centros con los que trabajamos un desarrollo integral del alumno, no sólo incidiendo en ellos a la hora de la comida, sino que también pretendemos educar y transmitir valores fundamentales a los niños y niñas”,* en palabras de Aksel Helbek. Recientemente, Serunion ha recibido de manos de la ONG Solidaridad, Educación y Desarrollo (SED), vinculada a los Hermanos Maristas de la Enseñanza, el sello distintivo de “Empresa Solidaria” por este proyecto.

[www.serunion.es](http://www.serunion.es)