



©CamposEstela.

## Fòrum Gastronòmic acoge la presentació de una guía con recursos contra el desperdicio

22-03-2023

Entre un sinfín de actividades y demostraciones gastronómicas, el Fòrum Gastronòmic Girona acogié, el pasado 21 de marzo, la presentación de la 'Guía para la prevención y reducción del despilfarro alimentario en el sector de la restauración y cocinas centrales'; un trabajo elaborado en el marco del Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario de la Generalitat de Catalunya.

El pasado martes 21 de marzo de clausuró la novena edición de **Fòrum Gastronòmic Girona**, con una muy buena acogida de la nueva fórmula que ha separado las actividades dirigidas al público final, de las dirigidas específicamente al sector profesional. Dado el éxito obtenido, el nuevo formato con '**Fòrum Ciutat**' y el '**Fòrum Gastronòmic**' se repetirá en la próxima edición del certamen.

La primera parte del evento se celebró durante el fin de semana en la Plaza Catalunya de la ciudad. Miles de personas visitaron la muestra gratuita al aire libre, el llamado 'Fòrum Ciutat', con un nivel muy alto de satisfacción entre los expositores, y con mucha afluencia a las sesiones demostrativas. Entre los días 20 y 21 se celebró el 'Fòrum Gastronòmic' propiamente, que convocó a multitud de profesionales al auditorio del Palacio de Congresos de Girona, con una clara mirada internacional y con la participación de destacados chefs de Francia, Alemania e Italia.

La zona destinada a los expositores profesionales contó con la presencia de **más de 130 empresas del sector** y una intensa programación con ponencias, catas, monográficos, demostraciones, concursos y diálogos entre profesionales, en un salón temático que se consolida como un reclamo para figuras de ámbito internacional, referentes tanto de la cocina como de la sala.

### Guía para la reducción del desperdicio alimentario en restauración y cocinas centrales

De entre todas las actividades destacamos la jornada celebrada el martes 21 de marzo, bajo el título 'Prevención del desperdicio alimentario en restauración y cocinas centrales', organizada por el *Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural*, de la

Generalitat de Catalunya.

La sesión se centró en la presentación de la **'Guía per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals'**, elaborada en el marco del Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario de la Generalitat. Tras un acto de bienvenida se celebró una mesa redonda en la que participaron: **Lluís Riera** (Saia), **Josep Marlet** (Serhs Food), **Víctor Quintilià** ('Restaurant Lluerna' y 'Bar Verat') y **Daniel Brasé** (Federación Intercomarcal de Hostelería, Restauración y Turismo –FIHRT–). La mesa fue moderada por la periodista de Catalunya Ràdio, **Paula Molés**.

El objetivo de esta guía es ayudar a las empresas del sector de la restauración y cocinas centrales a reducir el desperdicio alimentario y, en consecuencia, **minimizar el impacto ambiental y económico asociado**. La guía proporciona información práctica y consejos sobre cómo diseñar un Plan de Prevención del Desperdicio, cómo gestionar mejor el *stock* de alimentos, cómo optimizar la preparación y la cocción de los alimentos o cómo gestionar los residuos alimentarios de manera eficiente. Incluye también un glosario, tablas de volúmenes aproximados de alimentos respecto a producto servido, métodos para cuantificar el desperdicio, reflexiones sobre los puntos críticos donde se genera mayor despilfarro e incluso ejemplos de menús completos y recetas de aprovechamiento. Finalmente incluye dos casos prácticos, uno de un restaurante y uno de una cocina central.

En definitiva, una herramienta profesional dirigida tanto a grandes empresas como a pequeños establecimientos de restauración que deseen reducir su impacto mediante la prevención del despilfarro alimentario.

– Descarga (original en catalán): *'Guía per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals'*.

### Notícies Relacionadas

- Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer
- Cada habitante de la UE desperdició 127 kg de alimentos en 2020, 57 mill. de toneladas en total
- En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos