



El Germans Trias, primer gran hospital catalán en donar sus excedentes de comida

21-06-2017

El Hospital Germans Trias ha firmado un convenio tripartito con 'Pont Alimentari' y con Arcasa (empresa que realiza el servicio) para donar sus excedentes alimentarios cocinados a la entidad social badalonesa 'Amics del Gorg Mar'. El proyecto permite aprovechar alrededor de 45 kg de alimentos semanales y los aspectos de seguridad alimentaria quedan garantizados gracias a los protocolos elaborados para la recogida, el transporte y la distribución de la comida.

En Catalunya se tiran unos 35 kg anuales de comida por persona solo en los hogares, en el sector del comercio y la restauración, un dato que podría triplicarse si se tiene en cuenta el derroche a lo largo de toda la cadena de producción. En los últimos años han surgido diversas iniciativas para aportar soluciones a esta problemática.

En este contexto, el Hospital Germans Trias de Badalona (Barcelona) ha firmado un convenio tripartito con Pont Alimentari, proyecto coordinado por las fundaciones Banc de Recursos y Rezero, y con Arcasa, empresa que realiza el servicio de cocina en el hospital, para dar sus excedentes alimentarios cocinados a la entidad social badalonesa 'Amics del Gorg Mar', que atiende a más de 600 familias cada semana. La iniciativa cuenta también con la implicación de 'Andromines', la entidad social que colabora en la logística.

La experiencia en la gestión de los recursos alimentarios de todas las partes implicadas hace posible garantizar las óptimas condiciones de seguridad alimentaria en todo el proceso de recogida y distribución. Los aspectos de seguridad alimentaria, que son claves en el proyecto, quedan garantizados en los protocolos de funcionamiento para la recogida, el transporte y la distribución de las raciones de comida cocinada sobrantes, que se han elaborado siguiendo las recomendaciones del *Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya* y la *Agència Catalana de Seguretat Alimentària*. En este caso, los alimentos sobrantes son de alto valor nutricional y se envasan, se almacenan, se transportan y se distribuyen congelados en envases compostables, para así reducir el impacto ambiental de los residuos que generan una vez consumido el alimento. El proyecto permite aprovechar alrededor de 45 kg de alimentos semanales.

Esta es la primera iniciativa de estas características que se realiza en un hospital de tercer nivel en Catalunya, y es un nuevo paso

en la implicación del Hospital Germans Trias con su entorno.

El Hospital Germans Trias ya fue distinguido el año 2015 con el *VI Premio europeo de prevención de residuos* por el proyecto 'Minimización de las dietas hospitalarias'. Esta iniciativa se centró en identificar las principales causas del desperdicio alimentario en el hospital, es decir, en las dietas servidas pero no consumidas, y se consiguió una reducción anual de más del 50%, evitando un excedente de 1.400 platos, lo que supone prevenir 910 Kg de residuos orgánicos cada año.

De este proyecto ha surgido la *Guía de buenas prácticas per la donació d'excedents alimentaris* cuyo objetivo es compartir conocimientos para poder redistribuir con seguridad excedentes alimentarios en el sector hospitalario.

Noticias Relacionadas

- "En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna"
- Germans Trias i Pujol y Campos Estela, premiados por la reducción de residuos
- La Nevera Solidaria de la residencia Galileo Galilei entrega casi mil raciones en mes y medio
- Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares
- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones