Restauraciónconlectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El Hospital Mútua Terrasa se adhiere al proyecto ‘Recooperem’, de lucha contra el despilfarro

19-04-2023

El Hospital Universitario Mútua Terrassa se convierte en el primer centro hospitalario que se adhiere al proyecto ‘Recooperem’, de sostenibilidad alimentaria. El objetivo es recuperar la comida que no se ha servido en el comedor, para que pueda ser distribuida a personas con vulnerabilidad, como personas mayores que viven solas, personas usuarias de entidades sociales y despensas solidarias.

El pasado día 29 de marzo se presentó la adhesión del Hospital Universitario Mútua Terrassa (HUMT) al proyecto ‘Recooperem’. En el acto, celebrado en las instalaciones del centro, se contó con la participación del presidente de la entidad, **Antoni Abad**; el presidente del *Consell Comarcal del Vallès Occidental*, **Ignasi Giménez**; el director de *Compromís Verd* de Mútua Terrassa, **Josep Rull**; y la gerente del *Consell Comarcal*, **Núria Carrés.**

El HUMT: el primer centro hospitalario adherido a ‘Recooperem’

Mediante la mencionada adhesión y gracias a los datos obtenidos de un estudio realizado en el transcurso de los últimos meses, Mútua Terrassa prevé facilitar una media de 15 kg de excedente alimentario por día laborable, lo que equivale a 73 raciones diarias, para ser redistribuidas (que se corresponden con un 3,2% de excedente sobre la producción total). En términos anuales, estas cifras implican poner a disposición de la comunidad 18.250 nuevas raciones al año y un total de 3.750 kg de residuos de materia orgánica ahorrados anualmente.

En el marco del programa *Compromis Verd* de Mútua Terrassa, son múltiples las iniciativas que se han iniciado a lo largo de los últimos dos años: la implementación del modelo de recogida selectiva, la retirada de las botellas de plástico del comedor laboral, la incorporación de los consejos de movilidad sostenible a las citas de los pacientes, la apuesta por los productos quirúrgicos reutilizables en lugar de los desechables… y todo ello ha revertido en la consecuente reducción de la huella de carbono así como en en un importante reducción de residuos.

Este año la entidad ha dado un paso más allá y se ha comprometido también con el desperdicio alimentario. Así pues, mediante la

adhesión al proyecto ‘Recooperem’, Mútua Terrassa reforzará su compromiso con la sostenibilidad y dará soporte a **proyectos de inclusión social**, favoreciendo la colaboración entre diferentes agentes sociales, generarando circuitos locales de distribución de alimentos y favoreciendo también la economía circular.

Evitar el desperdicio alimentario

El proyecto ‘Recooperem’ de sostenibilidad alimentaria tiene por objetivo la prevención de pérdidas y el desperdicio alimentario, la prevención de residuos, la cohesión social y la igualdad en la comarca del Vallès Occidental. El proyecto se alinea con las normativas y recomendaciones internacionales, nacionales y locales que apuestan por una transición ecológica y social que fomente la soberanía alimentaria, el **consumo de proximidad y ecológico**, las dietas saludables para las personas y por el planeta, la economía circular y la prevención de residuos, entre otros muchos temas.

Gracias al ‘Recooperem’ y su implantación en centros escolares, empresas y ahora también en el HUMT, se recoge la comida en condiciones aptas para el consumo humano creando nuevos modelos de circularidad de los residuos y de los alimentos. Este proyecto fomenta una perspectiva más amplia y abierta en torno al sistema alimentario actual ,que opera en contextos de relaciones desiguales y de sobreproducción, apelando a la **responsabilidad colectiva** para reducir el desperdicio alimentario.

Más de 36.000 comidas recuperadas en cuatro años

En estos momentos, el proyecto ‘Recooperem’ cuenta con 56 centros de producción activos: 50 escuelas, cuatro empresas y un hospital. También se cuenta con la participación de 18 empresas de restauración y 13 entidades sociales. Desde 2019 se han recuperado 36.818 comidas y se ha llegado a 1.503 familias beneficiadas.

¿Cómo funciona ‘Recooperem’?

Una vez terminado el servicio diario del comedor, la comida disponible apta para el consumo se prepara como comidas completas en fiambreras. El alimento cocinado que no ha sido servido, y que se ha mantenido en adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias, se reparte en recipientes que se etiquetan con información relevante (alimento, cantidad y fecha de congelación) y se congelan a -18ºC. Tienen una caducidad máxima de dos meses si se conservan congelados.

Se recogen las comidas y se reparten entre las familias que cumplen determinados requisitos, como por ejemplo personas mayores dependientes o familias con pobreza energética, personas mayores que viven solas o con niños a cargo. Con estas comidas se garantiza que las entidades puedan contar también con alimentos cocinados seguros y de calidad, que completan la oferta de alimentos básicos que se recogen habitualmente a través de las recolectas, mejorando el aporte nutricional y evitando el desperdicio alimentario.

Notícias Relacionadas

- ‘Recooperem’, un proyecto basado en la donación, para evitar desperdicio alimentario
- Fòrum Gastronòmic acoge la presentación de una guía con recursos contra el desperdicio
- Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer
- En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes