Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

En la iniciativa *'Pesa y piensa'*, los escolares pesan los residuos generados en el comedor para tomar consciencia de todo lo que se desperdicia. ©Campos_Estela.

Germans Trias i Pujol y Campos Estela, premiados por la reducción de residuos

10-06-2015

El proyecto de *'Minimización de dietas hospitalarias'* del hospital Germans Trias i Pujol y la iniciativa *'Pesa y piensa'* de la firma de colectividades Campos Estela han sido distinguidos en sendas categorías del *VI Premio europeo en prevención de residuos*; el primero como ganador en la categoría de 'Otros' y el segundo como finalista en la categoría de 'Empresa'.

Estos premios se enmarcan dentro de la *Semana europea de la prevención de residuos* (*European week for waste reduction*), que se celebró en 2014 entre los días 22 y 30 de noviembre; una iniciativa financiada por la Unión Europea por medio del programa *Life*+, a través del cual se quieren asentar las bases para que los países desarrollen diferentes actuaciones para fomentar la conciencia de que se deben generar menos residuos. En esta sexta edición han participado 34 estados y regiones de Europa, y Catalunya ha intervenido con un total de 175 entidades responsables de proyectos.

La ceremonia de entrega de premios se celebró el pasado miércoles 27 de mayo, en Budapest (Hungría).

Identificar los motivos del desperdicio alimentario en el hospital

El proyecto de *'Minimización de dietas hospitalarias'* desarrollado por el Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona (Barcelona), está centrado en identificar las principales causas del desperdicio alimentario en el hospital (dietas servidas pero no consumidas).

En coordinación con la supervisión de enfermería, se hace un seguimiento exhaustivo para identificar los motivos por los que se origina este desperdicio de alimentos, entre las que se señalan que al paciente no le gusta el menú servido, por errores de cocina o de enfermería, o porque se destinan menús a pacientes que reciben el alta o que son intervenidos quirúrgicamente o trasladados a otras plantas, servicios o centros.

Para evitar estas situaciones se tomaron diversas medidas, tales como elaborar encuestas de satisfacción, permitir la opción de

preselección del menú por parte de los pacientes, incrementar la formación del personal y la integración de los sistemas informáticos de gestión de cocina y de enfermería.

El resultado fue una reducción progresiva de las dietas no consumidas. Sólo la puesta en marcha de un único sistema informático integrado permitió reducir mensualmente 300 dietas. Así, entre 2013 y 2014 se consiguió una reducción anual de más del 50%, evitando malgastar 1.400 comidas, lo que supone prevenir casi una tonelada de residuos orgánicos cada año.

Reducir los residuos orgánicos en el comedor escolar

A lo largo de este curso, Campor Estela ha introducido en sus comedores escolares de forma progresiva, la iniciativa *'Pesa y piensa'*; más de 3.000 niñas y niños han participado en la actividad, que se realiza diáriamente en escuelas de las comarcas del Vallès Occidental, Baix Llobregat, Anoia, Penedés y Barcelonés.

La acción *'Pesa y piensa'* se concretan en una serie de pasos. En primer lugar, los niños separan los residuos orgánicos que no se pueden comer (pieles de plátano, huesos de pollo…), de los que sí se podrían haber comido (trozos de pan, restos de verduras, yogures sin acabar…); a continuación se pesan de forma sistemática y exacta los residuos generados y se ponen en relación a los menús servidos, siempre bajo supervisión del monitor del comedor.

Los resultados se van incorporando a una gráfica y así, de una manera muy visual, se toma consciencia de los que se desperdicia; a la vez, los escolares aprenden también que tirar comida significa desaprovechar los recursos naturales, humanos y técnicos necesarios para producirlo, transportarlo y cocinarlo. Los alumnos/as, el equipo de cocina y los educadores reflexionan conjuntamente sobre el residuo generado, investigan el origen de lo que han comido y, con los datos en la mano, proponen acciones concretas para combatir el desperdicio de residuos.

Según los organizadores, desde que los niños y niñas participan en el *'Pesa y piensa'* se implican más en todo lo relacionado con la alimentación y transmiten además esa inquietud a sus familias. A las pocas semanas de poner en marcha la iniciativa en la primera de las escuelas, el desperdicio alimentario se redujo en un 35% y la generación de residuos en un 50%.

Campos Estela es una empresa fundada en Rubí (Barcelona) en 1968 y promueve en todos sus centros hábitos alimentarios saludables a través de una buena cocina, productos frescos y de proximidad, y las máximas garantías de seguridad alimentaria. Asume además el reto de transformar las horas de comedor en una experiencia educativa y desde hace cinco años colabora, enmarcado en su proyecto de RSC, con Càritas Diocesana de Barcelona, apoyando el proyecto de comedor social 'El Bosque'. Este año 2015, la Semana europea de la prevención de residuos se celebrará entre los días 21 y 29 de noviembre y estará centrado en la 'desmaterialización'… hacer más con menos.