



Intur Restauración Colectiva consigue 'cero desperdicio' en su cocina central de Castelló

31-05-2022

En la cocina central de Intur Restauración Colectiva (IRC) se producen cada día tres toneladas de alimentos. La búsqueda incesante de nuevas soluciones para alcanzar una producción sostenible y el éxito de su adhesión a Too Good To Go han sido fundamentales para lograr su objetivo de no generar ningún desperdicio.

Intur Restauración Colectiva ha conseguido este último mes salvar cada plato de comida producida en su cocina central de Castelló. La compañía ha logrado ir reduciendo los niveles de despilfarro alimentario hasta generar cero desperdicio.

En la cocina central de IRC se producen cada día tres toneladas de alimentos, y conseguir que ni un solo menú acabe en la basura es el resultado del firme compromiso de la compañía y de su búsqueda incesante de nuevas soluciones para alcanzar una producción sostenible. Cabe destacar que en el año 2017 la empresa lanzó 'Intur App', su aplicación para usuarios, cuya gestión de asistentes al comedor ha sido clave para conseguir este objetivo.

Su adhesión a Too Good To Go también ha sido un aspecto fundamental para alcanzar el desperdicio cero ya que con la comida que sobra cada día, se elaboran varios *packs* sorpresa que se venden a través de la aplicación a un simbólico precio de 4,99 euros. Es tal el éxito de la iniciativa, que Intur Restauración Colectiva vende cada día todos los *packs* que oferta. Además, ha alcanzado la valoración de 4,5 de 5 en la aplicación, donde se destaca la buena relación calidad-precio, la amabilidad del personal y la rapidez en la recogida.

Con esta iniciativa la compañía también cumple también la nueva Ley 7/2022, del 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular que fomenta la redistribución de los productos que no se han vendido, pero siguen siendo aptos para el consumo.

ODS 12. producción y consumo sostenibles

El Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número 12 de la agenda 2030 se centra en la producción y consumo sostenibles, un tema que concierne directamente a la actividad de Intur, que se dedica a la gestión integral de comedores escolares. Este ODS pretende alcanzar el objetivo de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en todo el planeta, que actualmente se estima que alcanza los 1.300 millones de toneladas, el equivalente a un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo.

Noticias Relacionadas

- Intur celebra su aniversario reuniendo a 250 personas en un acto con familias y educadores
- Intur avanza en su lucha contra el desperdicio alimentario y se une a Too Good To Go
- Intur pone en marcha un aula de formación sobre alimentación para padres y madres
- Intur incrementa en 18 centros, 2.800 menús diarios y 700 personas su línea de escolar