



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Intur Restauración Colectiva forma a su personal para reducir el desperdicio alimentario

Intur Restauración Colectiva forma a su personal para reducir el desperdicio alimentario

Viernes, 21 de abril 2017

Intur Restauración Colectiva organizó, el pasado 18 de abril, un seminario dirigido al personal de cocina con el objetivo de adquirir conocimientos e implementar acciones para reducir el desperdicio alimentario; **Isabel Coderch**, responsable de la consultora ambiental especializada en restauración sostenible, [Te lo Sirvo Verde](#) fue la encargada de dirigir la jornada.

Intur Restauración Colectiva es una empresa con más de 50 años de trayectoria que elabora más de 10.000 menús diarios servidos en 60 centros, fundamentalmente comedores escolares. Como nos explicó hace poco su directora **Laura Bellés**, en una [entrevista publicada](#) en estas mismas páginas, *“seguimos una filosofía de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente, de forma transversal y en todos nuestros procesos”*.

Así pues, como equipo comprometido con la sostenibilidad, implicado y responsable en el buen uso de los recursos, la firme se ha marcado el objetivo de hacer todo lo que esté en sus manos para disminuir la cantidad de alimentos que se desechan. Por eso, su propósito es poner en marcha planes de concienciación en todos los eslabones de la cadena, desde cocina hasta el usuario que consume los platos, a través de la formación en todo el proceso de elaboración y de una buena política de comunicación.

Según los responsables de la firma, *“a todos nos sabe muy mal cuando tenemos que tirar algo de comida en casa, ya sea porque ha caducado, se ha echado a perder o porque nos ha sobrado del plato. Imagina ésto multiplicado por cien o más en un comedor de empresa, de colegio o en un hospital, en los que según las estadísticas se tiran entre 95g y 200g de alimento por persona y comida, lo que supone no solo un coste económico sino también medioambiental”*.

Por su parte, Isabel Coderch explica que con una formación y una buena gestión se puede reducir hasta en un 30% el despilfarro en los comedores. En el seminario se trataron algunos temas que dieron pie a la reflexión, como por ejemplo la cantidad de alimentos 'baratos' que se tiran sin valorar los recursos que se han empleado en su producción (caso del pan), la falta de planificación en la compra, los cambios socio-culturales, los estándares estéticos, las leyes del mercado intercomunitarias, etc.

Mediante un interesante ejercicio por grupos se analizaron los motivos principales por los que se tira la comida y se presentaron planes para reducir el despilfarro, tanto en las cocinas como en los comedores que gestiona la firma (colegios, empresas y sector socio-sanitario).

www.inturcolectividades.com