



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Orio se une a Rexcatering para combatir el desperdicio alimentario en su ikastola

Orio se une a Rexcatering para combatir el desperdicio alimentario en su *ikastola*

Miércoles, 07 de febrero 2024

Orio, en Guipuzkoa, participa en el proyecto Rexcatering para recuperar alimentos en comedores colectivos y combatir el despilfarro de alimentos en su *ikastola*. El excedente alimentario se envasa y conserva y el alumnado se encarga de etiquetarlo. Estos alimentos rescatados se pondrán a disposición de la ciudadanía gratuitamente en una máquina de *vending* ubicada en el exterior del centro escolar.

Orioko herri ikastola se une a la red Rexcatering contra el despilfarro de alimentos. El pasado 26 de enero se inauguró de manera oficial el proyecto de recuperación de excedentes de alimentos en el comedor escolar de la *ikastola*. La comida excedente del comedor se envasa correctamente (en envases compostables), se conserva, se etiqueta con el alumnado y se pone gratuitamente a disposición de la ciudadanía oriotarra en una máquina de *vending* (*Zero zabor hozkailua*). La máquina está ubicada en el exterior de la *ikastola*, y las raciones se reparten en envases compostables y etiquetados. *Orioko herri ikastola* se convierte así en punta de lanza en proyectos anti desperdicio alimentario y de economía circular, siendo uno de los primeros centros que instala un proyecto de este tipo.

La *ikastola* es una cooperativa con denominación de utilidad pública con voluntad de ser pionera y transformadora. Rexcatering está alineado con los objetivos de la *ikastola* para desarrollar personas transformadoras que construyan una sociedad mejor.

Rexcatering y Grupo Ausolan

Para llevar a cabo el proyecto de recuperación de alimentos ha sido necesaria la colaboración entre Rexcatering y [Grupo Ausolan](#), gestora del servicio de restauración. Rexcatering es un proyecto que recupera de forma segura alimentos excedentes de cocinas centrales y comedores colectivos en línea con los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) propuestos por la ONU. Con un fuerte componente en innovación tecnológica, se encuentra implementado en varias localidades vascas. El proyecto ha sido reconocido como uno de los seis mejores casos de buenas prácticas en innovación vasca en el *Global Innovation Day 2021*, organizado por Innobasque - Agencia Vasca de Innovación. Además, recientemente, ha sido galardonado en los premios europeos *Innovation in Politics Awards 2023* en la categoría 'Protección climática', cuya gala tuvo lugar en Varsovia (Polonia) el pasado 11 de mayo de 2023.

En cuanto al grupo Ausolan, se trata de un grupo con capital nacional al 100%, líder en servicios integrales de cocina y limpieza. Con más de 50 años de historia, ha creado diferentes proyectos locales, respetando la cercanía al cliente y el respeto a los hábitos de cada lugar. El valor de Ausolan se basa en un proyecto socio-empresarial. En el marco del proyecto, inspirado en los valores cooperativos, promueve el desarrollo y la participación de las personas que forman parte del mismo, generando ilusión y compromiso. Con más de 11.000 empleados, genera diariamente más de 260.000 menús y tiene más de 2.100 clientes. En 2022 alcanzó una facturación de 239 millones de euros.

Noticias Relacionadas

- [Portugalete y Rexcatering combaten el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)
- [Plentzia se une a Rexcatering, un proyecto que recupera alimentos en comedores colectivos](#)
- [Los comedores escolares de Catalunya avanzan hacia menús más saludables y sostenibles](#)
- [Aesan presenta la campaña 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente'](#)