



Plentzia se une a Rexcatering, un proyecto que recupera alimentos en comedores colectivos

21-11-2023

Plentzia (Vizcaya) se une a la red Rexcatering contra el despilfarro de alimentos. El viernes 10 de noviembre de 2023 se inauguró de manera oficial el proyecto de recuperación de excedentes de alimentos en el comedor escolar del IES Uribe Kosta en colaboración con Fundación Residuo Cero Fundazioa y gracias a la financiación del ayuntamiento de Plentzia. Los alimentos rescatados están a disposición de toda la ciudadanía plentziatarra de forma gratuita en una máquina de *vending*.

Rexcatering es un proyecto único en el estado que recupera de forma segura alimentos excedentes de cocinas centrales y comedores colectivos en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible propuestos por la ONU. Con un fuerte componente en innovación tecnológica, se encuentra implementado ya en otros municipios como Azpeitia, Etxebarri, Durango, Lemoa o Donostia. 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 Innosbaque (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.

El municipio vizcaino de Plentzia ha sido el último en unirse a esta red contra el desperdicio alimentario recuperando los excedentes del comedor escolar del IES Uribe Kosta en colaboración con Fundación Residuo Cero Fundazioa y gracias a la financiación del ayuntamiento de Plentzia. Los alimentos rescatados están a disposición de toda la ciudadanía plentziatarra, de forma gratuita, en una máquina de *vending* ubicada en los soportales del Ayuntamiento de Plentzia.

Rexcatering garantiza a comedores, administraciones y ciudadanos todas las condiciones legales y sanitarias para la reutilización de los excedentes alimentarios”.

Tal como sintetiza su nombre, Rexcatering rescata excedentes alimentarios. Es un servicio de catering colaborativo con conciencia medioambiental y social que colabora con grandes comedores, ayuntamientos y centros educativos para la recuperación de

excedentes y el consumo eficiente de los alimentos. El objetivo es una sociedad donde la comida no pueda ser considerada basura, buscando soluciones diarias para la reutilización de alimentos. Rexcatering garantiza además a comedores, administraciones y ciudadanos todas las condiciones legales y sanitarias para la reutilización de los excedentes alimentarios.

Además de encontrar soluciones diarias a la reutilización de los excedentes alimentarios de grandes comedores de las comunidades autónomas Vasca y Navarra, Rexcatering también promueve cambios legislativos a futuro que hagan cumplir los ODS ya mencionados para revertir así la situación de despilfarro de alimentos. En definitiva, se trata de consumir con inteligencia los excedentes alimentarios a través de un catering innovador, logrando así reducir los residuos y universalizando la comida para toda la población.

Noticias Relacionadas

- Navarra implementa Rexcatering, contra el despilfarro alimentario en comedores colectivos
- Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario
- Catalunya destina siete millones de euros a la investigación de proteínas alternativas
- Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones