

Portugalete y Rexcatering combaten el desperdicio alimentario en comedores escolares

Miércoles, 20 de diciembre 2023

El Ayuntamiento de Portugalete ha implementado en todos sus centros escolares el proyecto Rexcatering que recupera alimentos de forma segura en comedores colectivos para combatir el despilfarro de alimentos. Los alimentos rescatados se pondrán a disposición de toda la ciudadanía de forma gratuita en varias máquinas de *vending* repartidas por todo el municipio.

Portugalete ha puesto fin al desperdicio alimentario en sus comedores escolares. Es el primer municipio de toda Europa que implementa una estrategia global de prevención, disminución y redistribución de excedentes alimentarios escolares en todos los centros educativos de la localidad. Estos alimentos se pondrán a disposición de la ciudadanía de forma gratuita en diversas máquinas de *vending* repartidas por el municipio. De esta forma, Portugalete cumplirá con las exigencias europeas en torno al desperdicio alimentario que marcan las nuevas normativas que pretenden alcanzar los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de la ONU antes del 2030.

El viernes 8 de diciembre de 2023 se inauguró de manera oficial el proyecto en los comedores escolares de Asti Leku Ikastola, Kanpazar Ikastola, CEIP Ruperto Medina, IES Juan Antonio Zunzunegui, La Mennais Santa María Ikastetxea, CEIP Gabriel Celaya, Nuestra Señora del Carmen Ikastetxea, CEIP Maestro Zubeldía y Antonio Trueba IPI en colaboración con Fundación Residuo Cero Fundazioa y Grupo Ausolan y gracias a la financiación del Ayuntamiento de Portugalete y Gobierno Vasco. El alumnado y el personal de cocina de los centros escolares son los protagonistas de un proyecto que pide su implicación en todo un proceso que no solo recupera los alimentos, sino que se introduce en los planes educativos de los colegios.

Los alimentos rescatados se pondrán a disposición de toda la ciudadanía de Portugalete de forma gratuita en cuatro máquinas de vending (Zero Zabor Hozkailuak) ubicadas en Los Llanos, San Roque, Zubi Alde y Abatxolo.

Colaboración entre Portugalete Circular, Rexcatering y Grupo Ausolan

Para llevar a cabo este proyecto ha sido necesaria la colaboración de tres entidades: Portugalete Circular, Rexcatering y [Grupo Ausolan](#). Portugalete Circular es la estrategia impulsada por el Ayuntamiento de Portugalete en los 9 centros escolares del municipio. Consiste en concienciar al alumnado de la importancia del aprovechamiento de la comida y de los residuos que se generan en los centros escolares, a través de tres pilares: el aprovechamiento de la comida con la ayuda del alumnado, la reutilización de desechos generados en los comedores escolares para generar compost, y la utilización de ese compost en el huerto urbano de cada centro escolar. El objetivo final es conseguir un municipio más sostenible.

Por su parte Rexcatering es un proyecto único en el estado que recupera de forma segura alimentos excedentes de cocinas centrales y comedores colectivos. Con un fuerte componente en innovación tecnológica, se encuentra implementado ya en otros municipios como Azpeitia, Etxebarri, Plentzia, Durango, Lemoa o Donostia. El proyecto ha sido reconocido como uno de los 6 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.

Finalmente Ausolan es un grupo empresarial de capital 100% nacional dedicado a los servicios de restauración y limpieza integral a colectividades. Con más de 50 años de historia, se ha integrado en diferentes proyectos locales, preservando la cercanía al cliente y el respeto a las costumbres locales. Ausolan es un proyecto socio-empresarial inspirado en los valores cooperativos que promueve el desarrollo y la participación. Con una plantilla de más de 11.000 personas, sirve diariamente más de 260.000 menús, cuenta con más de 2.100 clientes, y en 2022 alcanzó un volumen de facturación de 239 millones de euros.

Noticias Relacionadas

- [Plentzia se une a Rexcatering, un proyecto que recupera alimentos en comedores colectivos](#)
- [Navarra implementa Rexcatering, contra el despilfarro alimentario en comedores colectivos](#)

- [Hernani pone en marcha un proyecto contra el desperdicio en los comedores escolares](#)
- [Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario](#)