



El próximo 26 de mayo se presenta *online* la guía '12 pasos para un catering más sostenible'

04-03-2020

Tras posponer su lanzamiento por la crisis del *Covid-19*, la guía '12 pasos para un catering más sostenible' será finalmente presentada, vía *online*, el próximo martes 26 de mayo, a las 10.30h de la mañana; el manual está promovido por la Plataforma Aprofitem els Aliments con el objetivo de facilitar y capacitar a los equipos, tanto de catering comercial como de colectividades, para ofrecer un servicio más sostenible.

Felipe Celis del CETT UB, junto a Gaby Susanna de la PAA (Plataforma Aprofitem els Aliments) y Clara Balmaña de Bon Aprofit son los coautores de la guía '12 pasos para un catering más sostenible', que se debía haber presentado el pasado 16 de marzo en la sede de Innoba (acto suspendido por la crisis del *Covid-19*) y que finalmente se presentará virtualmente el próximo **26 de mayo a las 10.30h** en la sala virtual del *Espai Consum Responsable*; se trata de un manual dirigido empresas de servicios de catering tanto de colectividades como comercial.

Según comenta Gaby Susanna, *"desde nuestra plataforma pensamos que en el mundo acelerado en el que vivimos es necesario facilitar las cosas para ayudar en la transición hacia un modelo de consumo alimentario más sostenible... a veces pasa que tenemos claro el objetivo y hacia donde debemos ir, pero no tenemos tiempo para buscar las alternativas que nos conduzcan a ello"*.

Se trata, en definitiva, de una guía de buenas prácticas que sirva tanto para aquellos profesionales que ya han iniciado esa transición y ya estén concienciados, como para aquellos que partan de cero. La guía se podrá descargar a partir del día de la presentación desde la página web de la PAA.

Consumo responsable por una ciudad y un planeta habitables

La Organización de las Naciones Unidas declaró en 1983 el 15 de marzo como el Día Mundial de las Personas Consumidoras y del Consumo Responsable. En el marco de esa conmemoración, el Ayuntamiento de Barcelona tenía previsto celebrar, entre el 13 de marzo y el 5 de abril, una serie de actividades (más de cien, organizadas por diversas entidades de la ciudad) para concienciar y visibilizar que es fácil consumir de manera responsable, que hay muchas opciones y que los nuevos paradigmas de consumo deben

priorizar el bien común.

El tema central de esta *Segunda semana del consumo responsable* era 'Consumo responsable y emergencia climática' y, los dos objetivos fundamentales: descubrir y reforzar las opciones que tenemos al alcance en la práctica del consumo responsable como herramienta fundamental para afrontar la emergencia climática y experimentar el consumo responsable en todos los ámbitos (alimentación, textil, servicios básicos, consumo digital, turismo, salud, etc.).

Noticias Relacionadas

- Nueva guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos
- Recomendaciones para la compra de alimentos saludables y sostenibles en hospitales
- Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades
- Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos