Seminarios formativos sobre gestión sostenible y eficiente en cocinas y comedores escolares

Miércoles, 04 de mayo 2016

La restauración colectiva es un potente motor económico y laboral. No obstante, es un sector que genera un impacto ambiental muy importante y con un gran margen de mejora en términos de sostenibilidad, eficiencia y aporte de valor social. Una formación práctica del personal implicado en el comedor permite, por ejemplo, reducir el despilfarro alimentario hasta un 30%.

Un estudio elaborado por la UB y Fundación Alicia nos demuestra que entre el 4-10% de los alimentos que se compran en el sector de la restauración acaban en la basura. El despilfarro alimentario en las escuelas supone un coste económico, un coste ambiental y un coste social que las empresas responsables deben evitar.

Por todo ello, Te lo Sirvo Verde, una empresa consultora y de formación especializada en restauración colectiva sostenible y socialmente responsable con más de once años de experiencia, ofrece seminarios sobre gestión sostenible y eficiente de cocinas y comedores escolares.

Reducir el despilfarro hasta un 30%

A pesar de que los datos sean alarmantes, una formación práctica del personal implicado en el comedor permite reducir el despilfarro hasta un 30%.

El objetivo fundamental de este curso es sensibilizar al personal implicado en el comedor escolar del coste del despilfarro alimentario y ofrecer estrategias adaptadas a la empresa para reducirlo.

La formación está dirigida a profesionales de cocina, monitores y personal técnico de empresas de restauración colectiva escolar y el programa gira entorno a éstos tres grandes bloques:

– Restauración colectiva sostenibles.
– Gestión eficiente de la cocina escolar.
– Despilfarro en las cocinas escolares.

Los seminarios, que tienen una duración de unas cuatro horas, se imparten en los propios centros escolares o en la ubicación que designe la empresa.

Más información: www.telosirvoverde.com / info@telosirvoverde.com