



©Depositphotos.

En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes

22-11-2022

Recientemente ha sido presentado '100 Millones de kilogramos', un informe que trata sobre el volumen estimado de desperdicio escolar en Catalunya, acumulado en los últimos diez años. Diariamente, un escolar desperdicia en el comedor una media de 120 g de alimentos. El informe es el resultado del estudio realizado por Campos Estela, firma que lleva una década controlando el desperdicio alimentario en los comedores escolares que gestiona.

Según el informe '100 Milions de kilograms: 10 anys de lluita contra el malbaratament alimentari als menjadors escolars catalans' ('100 Millones de kilogramos: 10 años de lucha contra el desperdicio alimentario en los comedores escolares catalanes'), la estimación mencionada de desperdicio diario supone unos 21 kg al año por escolar. Si se tiene en cuenta que en Catalunya cerca de 500.000 alumnos pueden estar haciendo uso del comedor escolar, cada año se podrían estar desperdiciando en estas dependencias escolares catalanas 10.000 toneladas de alimentos, lo que a su vez supondría un coste de 36 millones de euros.

Causas del desperdicio

Para **Martí Garcia**, director general de Campos Estela, "el desperdicio se produce por toda una combinación de factores: la relación que tienen los niños con la comida, aquello a lo que se han acostumbrado desde casa, los gustos personales y cómo van evolucionando... todo esto incide en la labor de los proveedores de los comedores escolares y hace que nos esforcemos en aportar los nutrientes necesarios mediante combinaciones de alimentos que se adapten a las preferencias de los niños".

Un informe documentado y contrastado

El informe '100 Millones de kilogramos' (en catalán, '100 Milions de kilograms') cuenta con numerosas voces, datos estadísticos, casos de éxito y aprendizajes que permiten abordar esta cuestión de una forma amplia, matizada e, incluso, optimista. Cabe destacar, asimismo, que se incluyen una veintena de entrevistas a representantes de diversos ámbitos, instituciones y empresas del

sector que aportan su visión sobre la temática.

En el informe también se constata que el coste del desperdicio no es únicamente económico. Y es que el sistema alimentario es el responsable del 26% de las emisiones de efecto invernadero. Por esto, '100 Millones de kilogramos' destaca la importancia de conseguir un sistema alimentario sostenible y seguro.

Acción institucional

En vista de la problemática que aborda el informe de Campos Estela, el Parlament de Catalunya se ha propuesto reducir en un 50% el desperdicio alimentario en el año 2030. Para conseguirlo, aprobó en 2020 una ley que, entre otros puntos, obliga a las empresas alimentarias, las entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos, a disponer de un plan de prevención de pérdidas y el desperdicio, y aplicarlo.

Para Martí García, *"esta lucha contra el desperdicio ha de ser una cosa del día a día. En las escuelas, en las casas... tiene un impacto muy transversal"*.

Cabe recordar también, que en el mes de junio de este mismo año, el Gobierno español ha aprobado el proyecto de ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario; el texto obliga a las empresas a disponer de un plan de prevención del despilfarro alimentario, prioriza la donación y trata de fomentar las buenas prácticas, la educación y la concienciación respecto a la prevención. Obliga también a las empresas a cuantificar el desperdicio e incluye un régimen sancionador para los incumplimientos.

El precedente, 'Pesa i pensa' ('Pesa y piensa')

La firma Campos Estela inició en 2010 un proyecto inédito y pionero en Catalunya, denominado *'Pesa i pensa'* ('Pesa y piensa'). El objetivo de esta iniciativa, concienciar y reducir el desperdicio alimentario en las escuelas, tiene su elemento clave en la participación de los alumnos. Son ellos mismos los que separan de los restos de alimentos en recipientes, los que pesan cada una de las fracciones y los que registran los datos en una aplicación web.

Con la información recopilada se pueden observar tendencias, ver qué menús han generado más desperdicio y decidir si se hace necesario mejorar un plato, por ejemplo. A continuación las niñas y niños analizan los datos en relación con el desperdicio generado y se fijan objetivos a conseguir. Finalmente dan valor a los alimentos a través de la implicación en iniciativas de reaprovechamiento alimentario o generando compost para el huerto escolar.

Un caso de éxito

A lo largo de los años el proyecto *'Pesa i pensa'* se ha ido perfeccionando, y en el curso 2017-2018 las escuelas participantes en la iniciativa consiguieron reducir, de media, un 75% el desperdicio de alimentos. Los buenos resultados conseguidos propiciaron que en 2015 la Agencia de Residuos designara la iniciativa como representante catalán al 'Premio europeo de prevención de residuos' en la categoría de empresa.

Desde su implantación, *'Pesa i pensa'* se ha aplicado en una cuarentena de centros educativos de primaria de las provincias de Barcelona, Girona y Lleida, y en el año 2019 se empezó a implantar también en las casas de colonias.

– Descárgate el informe completo (original en catalán): *'100 Milions de kilograms: 10 anys de lluita contra el malbaratament alimentari als menjadors escolars catalans'*.

– Descárgate el informe completo (traducido con Google): *'100 Millones de kilogramos: 10 años de lucha contra el desperdicio alimentario en los comedores escolares catalanes'*.

Noticias Relacionadas

- El colectivo #LeySinDesperdicio quiere modificar la ley para garantizar su efectividad
- Germans Trias i Pujol y Campos Estela, premiados por la reducción de residuos
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos
- El Hospital de Bellvitge donará los excedentes alimentarios a entidades sociales de proximidad