



La prevenció del malbaratament alimentari a menjadors escolars de Sant Just Desvern

Ajuntament de Sant Just Desvern, març 2015



Ajuntament de
Sant Just Desvern

sant just desvern



Què és el malbaratament alimentari?

Aquell que perdem o llencem durant tota la cadena alimentària destinada al consum humà.





Algunes dades

A Catalunya:

- 262.471 Tn malbaratades anualment
- 39,4 Kg/pers. any
- Un 58 % dels aliments que es llencen es produeix a les llars
- Una part significativa, 16%, es produeix a restauració



Què podem fer?

Hem pensat el munt de menjar que es llença cada dia als menjadors escolars i que aquest es pot aprofitat donant-lo a persones que en tenen necessitat.

○ En el servei de menjador d'una escola hi ha dos punts de generació d'excedents alimentaris:

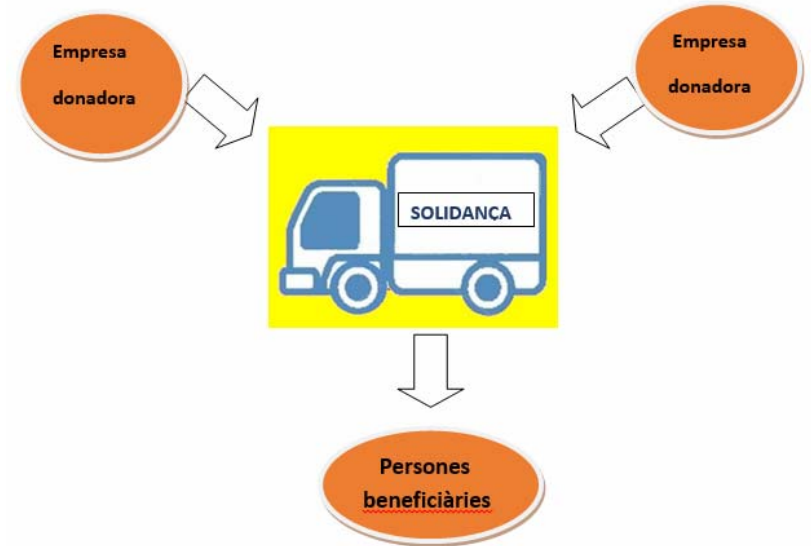
- allò que els nens i nenes deixen al plat sense menjar
- els aliments cuinats que no han arribat a ser servits.

○ **L'objectiu** de la iniciativa de prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars **és canalitzar els excedents alimentaris cuinats que no han arribat a ser servits.**

Projecte “A Sant Just, l’escola cuina, menja ,aprofita”

Qui hi participa?

- **Ajuntament de Sant Just Desvern:**
Impulsor del projecte.
- **Empreses de gestió del menjador:**
Empreses donadores.
- **Solidança:**
L’entitat social distribuïdora del aliments
- **Centre Social Mil·lenari:**
Centre on es lliuren els aliments a persones apuntades al Programa d’aliments.





Recursos necessaris

- Recipients de dosis individuals aptes per a congelar-se i per al microones
- Etiquetes
- Congeladors per mantenir els aliments emmagatzemats
- Albarans de recepció dels aliments
- Contenedors isotèrmics per a transportar els recipients congelats
- Vehicle per fer el transport

La congelació

Els excedents es reparteixen en recipients compostables unidosi aptes per a ser congelats i per al microones, s'etiqueten i es congelen el més ràpid possible.



Escola:
Aliment:
Data congelació:

*Prohibit tornar a congelar si s'ha descongelat o ha començat a descongelar-se.
Aquest aliment pot contenir al·lèrgens, per tant no és apte per persones amb
al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.*



*Dispositeu aquest recipient
al contenidor d'orgànica*

Gràcies al Projecte "A Sant Just, l'escola cuina, menja, aprofita" podem fer arribar els excedents de menjar escolar a les famílies del Programa d'aliments.



La recollida

Solidança recull els excedents en caixes especials , per tal que no es perdi la cadena del fred



La traçabilitat

A cada entrega es lliura un albarà on s'indiquen els aliments entregats, el dia i l'hora de recollida. L'albarà se signa per ambdues parts.

PROJECTE "A SANT JUST, L'ESCOLA CUINA, MENJA, APROFITA"

ALBARÀ DE RECEPCIÓ D'ALIMENTS

DIA:

HORA:

CENTRE:



Solidança rep els aliments indicats a continuació i les següents quantitats (indicades en número de menús):

ALIMENTS	NÚM. MENUS

Temperatura de conservació dels aliments congelats:



El transport

Es porten al Centre Social on es fa la recepció i el repartiment



El lliurament

Es reparteixen com a àpats solidaris a persones amb dificultats econòmiques o en situació de dependència que estan al Programa d'aliments.





Resultats de la prova pilot

Durant la prova pilot s'han canalitzat més de 100 àpats i, dit d'una altra forma, s'ha estalviat malbaratar quasi 30 kg. d'aliments.



Beneficis

El benefici és doble:

- evitar el malbaratament dels aliments
- oferir ajuda a persones amb dificultats econòmiques

<https://www.youtube.com/watch?v=tj03aWrHKiE>



Moltes gràcies!



Ajuntament de
Sant Just Desvern

sant just desvern

