

Aprofitament alimentari a centres educatius de Barcelona



Pont Alimentari

5 de març de 2025

01

Benvinguda

Mar Quiñonero
Escoles + sostenibles

Tània Jiménez
Ajuntament de Barcelona



- Les ciutats generen el 70% de les emissions de GEH mundials, però també tenen bona part de la solució a les seves mans.
- Barcelona mostra una correlació forta entre el desenvolupament econòmic i la generació de residus

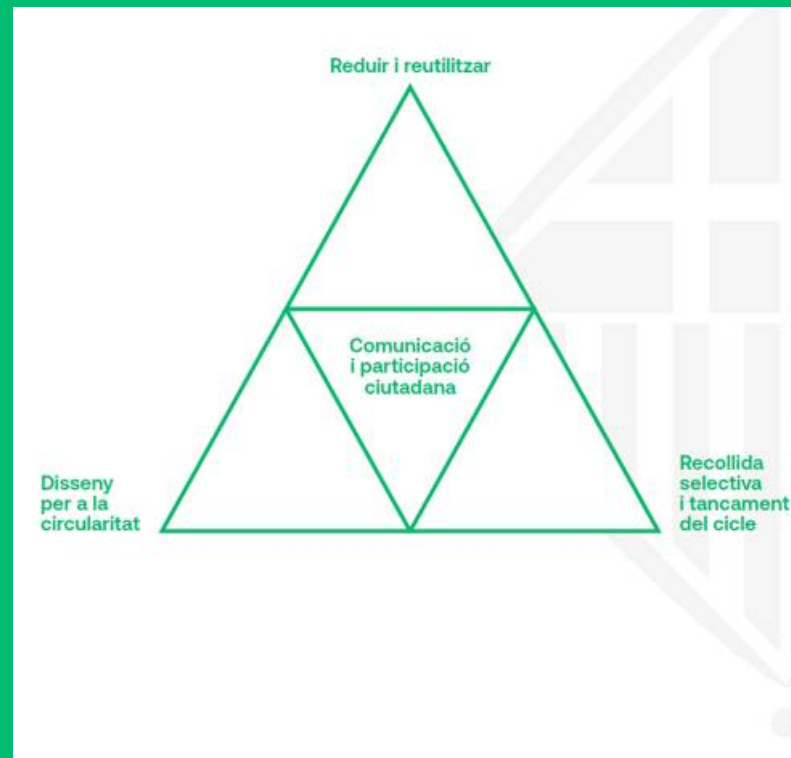


**Canvi de model de
consum i residus**

PLA RESIDU ZERO 2021-2027

Pla basat en la filosofia **residu zero** que segueix el model d'economia circular: entén que els residus són un recurs i fomenta eines per facilitar-ne la reutilització i el reciclatge.

Pilars del residu zero:



PLA RESIDU ZERO

Objectius generals



Integrar la filosofia residu zero
en la gestió de residus municipals.



Mitigar l'impacte ambiental
i d'emergència climàtica.



Avançar cap al **model**
d'economia circular.



Reduir la generació de
residus municipals.



Augmentar la recollida selectiva
i **recuperació** de materials.



Generar noves oportunitats laborals
i vincular-les a la inclusió social.

PLA RESIDU ZERO

5

ÀMBITS

12

LÍNIES
ESTRATÈGIQUES

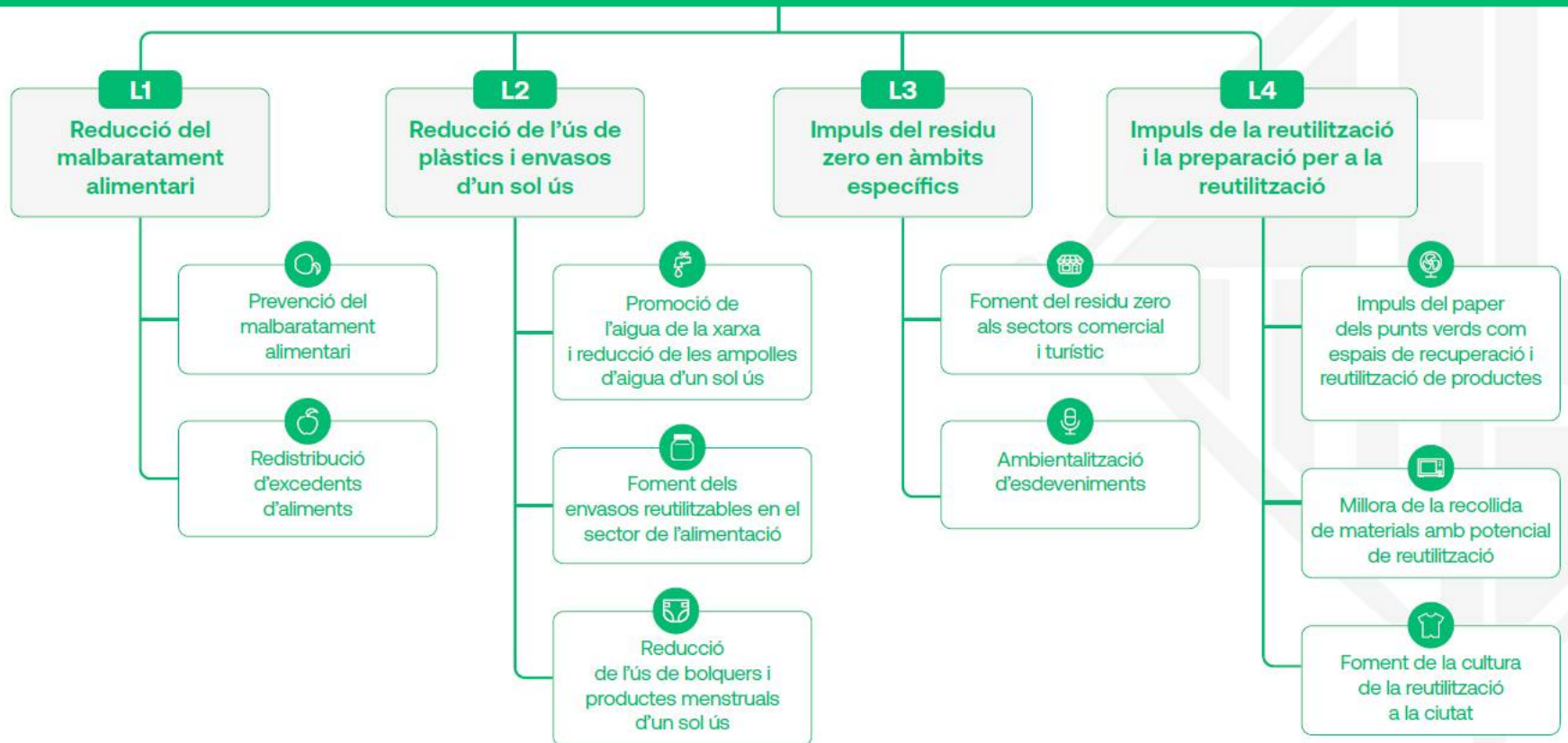
23

ACTUACIONS

81

ACCIONS

PREVENCIÓ, REUTILITZACIÓ I PREPARACIÓ PER A LA REUTILITZACIÓ





- 26 centres participants
- 15.376 comensals participants
- 8,6% malbaratament global

02

Presentació del projecte

Mariona Ortiz
Fundació Banc de Recursos

Laia Carulla
Rezero





Objectiu

Qui som

Marc normatiu de referència

Funcionament dels circuits d'aprofitament

Què oferim

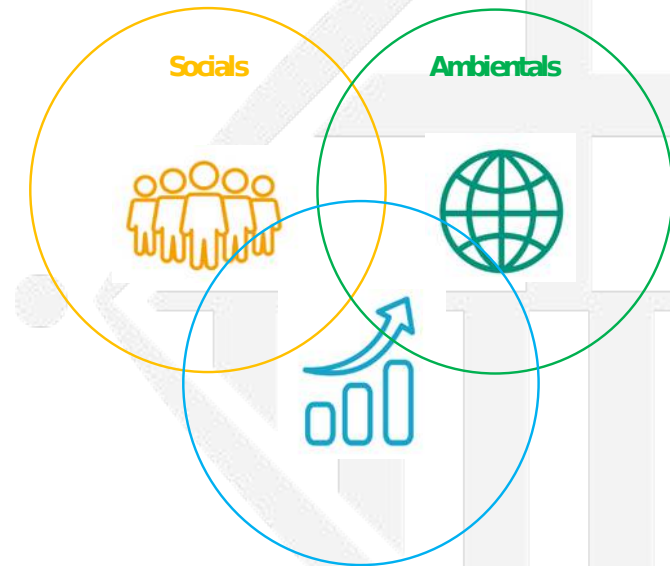


Objectiu

Reduir el malbaratament alimentari als centres educatius de Barcelona amb la implantació d'un circuit d'aprofitament d'excedents.



**Al món, cada any
es perden o malbaraten
1/3 dels aliments**





Qui som

Rezero

 **Fundació
Banc de Recursos**



Pont Alimentari



Marc normatiu de referència

A l'any 2020 es va aprovar la LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris que explicita una sèrie d'obligacions legals per reduir el malbaratament alimentari en les empreses alimentàries.

Principals obligacions per als menjadors escolars (Articles 5 i 6):

- Disposar d'un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari i aplicar-lo, en els termes que s'estableixin per reglament.*
- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació del MA, en els termes que s'estableixin per reglament.*
- Comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta.*
- Adoptar les mesures pertinents per aplicar la jerarquia de prioritats al MA.
- Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat.
- Utilitzar envasos, per al trasllat dels aliments no consumits, que siguin aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.
- Establir programes d'educació en la reducció del MA (en col·laboració entre les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars i els centres educatius).



Com funciona el circuit d'aprofitament





Què oferim

Assessorament i acompanyament necessaris

Determinar quins aliments poden ser aprofitats i quins protocols i mesures s'han de complir per tal de garantir la seguretat alimentària

Definir el circuit d'aprofitament conjuntament amb els centres

Eines i recursos per afavorir la implicació de l'empresa de cuina i de les famílies o entitats beneficiàries

- Envasos reutilitzables
- Contingut comunicatiu
- Sessions informatives per al personal i famílies



03

Presentació de casos d'èxit

Toni Guasch
ReCrea Gastronomia

Marta Hernández
Escola Diputació

Maria José Benavente i Irene Garriga
CEE Gavina



ReCrea Gastronomia

Escola Rambleta del Clot

Beneficiaris

City Care

Resultats

77 racions aprofitades (febrer 2025)



Escola Diputació

Beneficiaris

Famílies de l'escola

Resultats

1.028 racions (set.- des. 2024)

389 racions (2025)

Total: 1.417 racions



El David, cuiner a l'escola Diputació, prepara els tàpers del programa 'Nevera verda'.

Iniciativa contra el malbaratament alimentari

L'escola barcelonina Diputació reparteix tàpers entre les famílies amb el sobrant diari del menjador, una iniciativa que mira de lluitar contra el malbaratament alimentari. Cada dia es reparteixen una mitjana de 20 plats entre les famílies del centre inscrites al projecte.

«¡Aquesta nit
m'estalvio cuinar!»

CEE Gavina

Beneficiaris

Famílies de l'escola

Resultats

182 racions (nov. – des. 2024)

185 racions (2025)

Total: 367 racions



04

Torn obert de preguntes



05

Següents passos i cloenda

Tània Jiménez
Ajuntament de Barcelona

Si esteu interessats en participar-hi, envieu un mail a:

gestioderesidus@bcn.cat



Gràcies per la vostra col·laboració!



**Ajuntament
de Barcelona**