

A l'escola volem donar exemple
i aprofitar tots els aliments
del menjador!

Per això, ens adherim al
Pont Alimentari: un projecte
que fa xarxa per aprofitar
els excedents i evitar que es
malbaratin.

Des de Banc de Recursos vetllem
per l'aprofitament de recursos i
aliments i per una distribució
més justa d'aquests.

Més informació:

mortiz@bancderecursos.org
www.bancderecursos.org

Una iniciativa de:



Amb el suport de:



Fundació Banc de Recursos



**Aprofitem
el menjar
i sensibilitzem
a l'escola**

Què és el malbaratament alimentari?

Són tots aquells aliments segurs i nutritius inicialment destinats al consum humà que són rebutjats, des de la producció primària fins al consumidor final.

A casa, són aquells aliments que llencem, ja sigui perquè se'ns han fet malbé, perquè hem cuinat de més, etc.



Això té un impacte social, econòmic i ambiental molt gran. Si el malbaratament alimentari fos un país, seria el tercer emissor de CO₂, per darrera dels EUA i Xina.

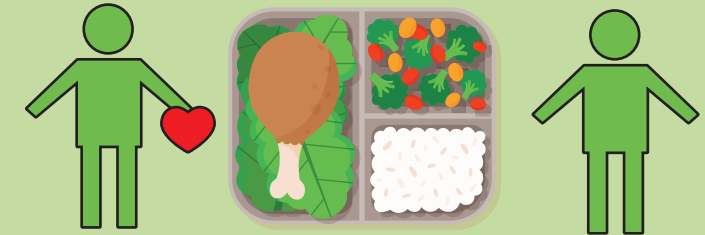
Raons per afegir-se al projecte

- 1** Per **reduir el malbaratament alimentari** promovent pràctiques més sostenibles i responsables a l'escola.
 - 2** Per **contribuir a la seguretat alimentària** de la comunitat proporcionant aliments nutritius i saludables a persones en situació de vulnerabilitat.
 - 3** Per **conscienciar** sobre la importància de la sostenibilitat, el malbaratament i la responsabilitat social i educar en l'empatia.
- 
- 4** Per **establir estàndards positius** i promoure les bones pràctiques en l'àmbit escolar.
 - 5** Per **aprofitar recursos** assegurant que els aliments cuinats no es malbaratin i es facin servir de manera efectiva.
 - 6** Per **enfortir les relacions comunitàries** i crear xarxes de suport mutu col·laborant amb entitats locals en la distribució d'aliments.

Com funciona el projecte?

Seguint un protocol de seguretat alimentària, tots aquells plats i productes que no hagin sortit de cuina, s'emplantaran en envasos reutilitzables i es faran arribar a persones en situació de vulnerabilitat.

Al cap de l'any, sabrem: quantes racions hem salvat; quantes emissions de CO₂ hem evitat; i quantes persones s'han beneficiat del projecte.



Consells per a una alimentació més sostenible i saludable

<https://bit.ly/3XZiXWI>