Àpats sense residus

Organitzar un dinar que no generi residus és una idea que mostra a tots els participants com modificar les seves conductes diàries de manera que es redueixi considerablement la quantitat de residus que produeixen. En un dinar sense residus, l'objectiu és reduir i de manera eventual eliminar, la quantitat de residus orgànics i envasos generats. És difícil evitar completament la generació de residus en tots els àpats, l'objectiu d'aquest dinar és reduir aquesta quantitat en la mesura del que sigui possible.[1]

Els àpats que no generen residus poden ser organitzats per qualsevol persona i estan destinats a diferents tipus de públics: nens d'escoles, ciutadans, treballadors, etc. El principi és similar: Àpats que no generin residus volen dir organitzar un menjar **sense malbaratament alimentari** i **sense residus d'envasos**. Això requereix una planificació adequada així com disposar de les eines correctes.

Un àpat que no genera residus pot ser fàcilment un pic-nic, dinar, berenar o sopar sense residus. Aquesta acció és un exemple de prevenció del malbaratament alimentari i reducció d'envasos realitzada conjuntament amb un grup d'amics, familiars, veïns, etc. Si desitgeu més informació d'aquesta o altres accions, consulteu els fulls informatius sobre prevenció del malbaratament alimentari i reducció dels envasos en el conjunt d'eines de comunicació per a ciutadans. No cal dir que un àpat sense residus pot aplicar-se tant en un dinar, com en un sopar o en un pícnic sense residus.

Objectius

- Consciencieu als ciutadans europeus que les accions per prevenir residus d' envasos i embalatges es poden dur a terme diàriament
- Consciencieu als ciutadans europeus sobre els hàbits correctes per a la prevenció del malbaratament alimentari.

Què vol dir?

- Els dinars que no generen residus equivalen a preparar un àpat sense malbaratament alimentari i **sense residus d'envasos i embalatges**.
    - A causa de determinades circumstàncies, això no sempre és possible. Tanmateix, és important començar a prendre consciència dels envasos que utilitzem i de com evitar-los tant com sigui possible!
- Existeixen diferents opcions per organitzar un menjar que no generi residus: tots els participants poden preparar el seu propi àpat sense generar residus a casa o bé cuinar i preparar-ho de forma conjunta.

Consulteu la secció Més informació per obtenir més consells i enllaços per orientar-vos.

[1] Existeixen altres conceptes de dinar sense residus , però per aquest full informatiu s'aplicarà la descripció anterior.

With the financial support of the European Commission

Dia temàtic de la Prevenció 2016 Prevenció de residus d'envasos: Utilitza'n menys!

Què necessiteu?

- Una **ubicació: : a casa, a l'oficina, a l'escola o a qualsevol lloc on pugueu prendre un àpat.**

- **Material informatiu**: Anuncieu la vostra activitat penjant cartells informatius sobre els punts estratègics o a través d'altres mitjans de comunicació. Informeu de l'acció al grup objectiu repartint informació sobre el perquè i com (i Consells per evitar els residus d'envases) abans de l'esdeveniment.
- Les **eines adequades**: carmanyoles reutilitzables, envasos de begudes i coberts, tovallons de roba, mesuradors d'aliments, si n'hi ha.

Prepareu l'acció

Abans de la EWWR (com a mínim amb un mes d'antelació)

- Decidiu quin és el vostre públic objectiu: A qui voleu que arribi aquest acció d'Àpat sense generar residus? A alumnes de l'escola, als seus pares i professors? Als vostres col.legues? Al públic general del vostre veïnat/localitat/ciutat?
- Decidiu el lloc de l'acció: On voleu realitzar el menjar? Al menjador de l'escola o de l'empresa? A la sala de café del vostre departament? A l'ajuntament? En un mercat? O a un altre lloc?
- Prepareu un cartell per anunciar el vostre àpat que no genera residus
- Prepareu o aconseguiu material informatiu sobre allò que es pot fer en un àpat sense generar residus. . Us podeu inspirar en la nostra Guia pràctica per fer àpats sense residus i Consells per reduir els residus d'envasos i embalatges! Utilitzeu els mitjans socials o envieu informació per correu electrònic o imprimiu-la i envieu-la al vostre grup objectiu.
- *Opcional: Abans del vostre àpat sense residus, els participants poden omplir el nostre Diari/Agenda de Residus per avaluar la quantitat de residus que generen habitualment.*
- Convideu al vostre esdeveniment a la gent perquè hi participin

Pre-EWWR (amb una o dues setmanes d'antelació)

- Torneu a difondre l'organització del vostre esdeveniment
- Doneu instruccions clares als participants sobre què es pot i no fer (fulls informatius d'EWWR)

Implementació de l'acció = dia de l'acció!

- Dueu a terme l'acció àpat sense generar residus
- Aprofiteu l'esdeveniment per informar sobre la problemàtica i aconselleu als participants sobre com prevenir el malbaratament alimentari i d'envasos i embalatges a la vida diària.
- Feu fotos i graveu vídeos
- *Opcional: Si heu emplenat el Diari de Residus, feu una ullada als resultats i discutiu-los plegats.*
- Per tal de fomentar measures de prevenció de malbaratament alimentari, també podríeu crear un concurs en el si de la vostra acció per comprovar quins participants han generat menys malbaratament alimentari i residus d'embalatge.
- Discutiu els consells que heu seguit per evitar els residus i descobriu noves idees!

With the financial support
of the European Commission

Avaluació i comentaris

Després de la EWWR

- Transmeteu els comentaris al vostre Coordinador nombre de participants, quantitat de residus evitats, etc.
- Envieu fotos i vídeos de l'acció al vostre Coordinador d'EWWR
- Discutiu si l'esdeveniment ha tingut un impacte a llarg termini

Més informació

- **Material d'informació**
  - Practical guide for a Zero Waste Lunch
  - Zero Waste Nerd or Zero Waste Chef
  - WRAP Report: Consumer Attitudes to Food Waste and Food Packaging
  - Food Ethics Council: Food Packaging Beyond Reduction
  - Stop Food Waste
- **Exemples d'accions**
  - Less waste, thanks to me/Minder afval, dankzij mij(NL)
  - Réduisons les emballages de nos goûters (Let us reduce the packagings of our snacks)(FR)
  - 0 Waste lunch(FR)

- **Documents de suport: Diari de Residus (per omplir) i Diari de residus (per imprimir)**
- **Consells per reduir els residus d'envasos i embalatges**
- **Web dels coordinadors de la EWWR/contacte:** www.ewwr.eu/list-organisers
- **Setmana Europea de la Prevenció de Residus:** www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

With the financial support
of the European Commission