

Menjadors contra el malbaratament alimentari



Principi: animar clients i personal del menjador a prevenir el malbaratament alimentari

Els menjadors públics són un dels principals espais de consum alimentari, però sovint els treballadors de l'Administració i les ONG que hi fan els àpats no segueixen un patró de consum sostenible. Tenen una visió global del menjar en els mostradors i preus subvencionats i per això no planifiquen l'àpat i acaben malbaratant part de la seva ració d'aliments.

Aquesta acció vol reduir el malbaratament alimentari als menjadors i cantines públics i conscienciar els clients sobre les seves decisions a l'hora de menjar; unes decisions que afecten directament el seu àpat i que poden convertir-se també en una eina molt útil en la prevenció del malbaratament a casa.

Per aquest motiu, algunes d'aquestes eines serveixen per planificar les seves decisions de consum alimentari i conscienciar de la necessitat de prevenir el malbaratament alimentari i «reutilitzar» les sobres.

Informació general



reduir



nivell de
dificultat

flux de residus



reutilitzar



impacte
ambiental



paper



envasos



foment del
reciclatge



cost



RAEE



Fracció
orgànica

Objectius

- ▶ Prevenir el malbaratament alimentari amb la promoció d'una «gestió» sostenible del menjar als menjadors públics.
- ▶ Major sensibilització dels clients i proveïdors en la prevenció del malbaratament alimentari.
- ▶ Informar els clients sobre les estratègies correctes per evitar el malbaratament alimentari.
- ▶ Animar la gent a cuinar les sobres a casa.

Què necessiteu?

Estovalles individuals per prevenir el malbaratament

- ▶ Què és? Aquests estovalles suggereixen als clients que consumeixin una quantitat sostenible de menjar: «si t'agrada el que menges, pots repetir».
- ▶ En què consisteix?
 - Col·loqueu les estovalles a taula, sota els plats
 - Informeu els clients de la prevenció del malbaratament alimentari
- ▶ Com avaluar-ho? Quantitat d'estovalles utilitzades.



Bosses per emportar-se les sobres

- ▶ Què és? Aquestes bosses han d'estar a disposició dels clients perquè puguin endur-se el menjar que no s'han acabat i, d'aquesta manera, evitar el malbaratament alimentari.
- ▶ En què consisteix?
 - Mostreu al personal del menjador com utilitzar les bosses per endur-se les sobralles.
 - Informeu el personal que aquesta acció ajuda a lluitar contra el malbaratament alimentari.
- ▶ Com avaluar-ho? Quantitat de bosses que la gent s'ha endut.



Plafons que mostren com es fa una recollida selectiva

- ▶ Què és? Aquests plafons mostren als clients com fer una recollida selectiva per evitar el malbaratament.
- ▶ En què consisteix?
 - Es mostra als clients la manera correcta de fer una recollida selectiva dels residus alimentaris.
- ▶ Com avaluar-ho? Nombre de plafons.



Llibre de receptes: «Cuinar amb sobres»

- ▶ Què és? Aquests llibres ensenyen als clients a cuinar amb sobres i així evitar el malbaratament alimentari. Es distribuïran als menjadors per fomentar aquestes pràctiques i reduir el malbaratament alimentari.
- ▶ En què consisteix?
 - Es distribuïran els llibres en eco-menjadors per animar la gent a cuinar les sobres a casa.
- ▶ Com avaluar-ho? Nombre de llibres.



Material comú d'informació

Plafons

Aquests plafons mostren als consumidors com evitar el malbaratament alimentari (planejar els menús en avanç, fer servir tot el que tens, compostar les restes de menjar, etc.)



Estovalles

Aquestes estovalles sensibilitzaran al consumidor a consumir una quantitat de menjar sostenible: "si t'agrada el que menges, millor menjar-ho dos cops". El consum de la quantitat adequada de menjar és el primer pas per evitar el malbaratament alimentari: amb suggeriments útils, les estovalles sensibilitzaran al consumidor sobre el malbaratament alimentari als menjadors públics i els donaran eines per evitar-ho.

Una opció seria crear un objecte amb material reciclat i col·locar-ho al centre de la taula enlloc de les estovalles.



Llibre de receptes: "La cuina de les sobrances"

Aquest llibre mostra al consumidor com cuinar amb restes de menjar per evitar el malbaratament alimentari. A més, el llibre informarà i animarà al públic a evitar el malbaratament alimentari a casa.



Preparació de l'activitat: avaluació inicial de la situació

Un mes abans de la EWWR

Es du a terme un estudi per conèixer la quantitat de menjar que es llença i el nombre total de clients que serveix el menjador. L'estudi consisteix en un document tècnic que permet avaluar la situació actual del flux de residus i que inclou la data de producció i una anàlisi territorial amb altres accions o iniciatives similars. Aquesta auditoria també ens informarà del sistema de distribució utilitzat pel menjador i així saber com hem de col·locar els cartells, el dispensador de bosses per endur-se el menjar, etc.

És molt important per aconseguir bons resultats, que el personal del menjador també s'impliqui activament en l'activitat. S'hauria de preveure una reunió amb el personal del menjador, amb l'objectiu de:

- Explicar la necessitat d'una activitat de reducció del malbaratament alimentari.
- Il·lustrar les activitats que s'implementaran
- Compartir les eines de comunicació que es faran servir durant l'activitat
- Posar-se d'acord en relació a la informació que el personal del menjador podrà donar als estudiants/consumidors amb l'objectiu de promoure la reducció del malbaratament alimentari (per exemple les bosses per emportar-se les sobres, llibres de receptes, etc.)

Preparació de l'activitat: desenvolupament i producció

Tres setmanes abans de la EWWR

Tots els materials de comunicació es dissenyaran i imprimiran. També es prepararan les bosses per endur-se les sobres i es deixaran a punt per a ser distribuïdes.

Uns dies abans de la EWWR

Es distribuïran els materials al menjador; els cartells, els llibres de receptes i les bosses de les sobres es repartiran estratègicament. Així mateix, el personal del menjador informará els clients de la campanya, s'animarà la gent a participar-hi i es posarà en marxa un petit estudi que permeti calcular la quantitat diària de malbaratament alimentari que es genera (es quantificarà per volum o pel pes dels cubells).

Implementar l'acció

Durant la EWWR

La iniciativa es desenvoluparà al llarg de la setmana: s'utilitzaran els materials de comunicació, s'animarà la gent a participar i a adoptar les mesures que prèviament s'hauran presentat, així com utilitzar les bosses per endur-se el menjar a casa. Es farà un seguiment de totes les eines i els materials es renovaran cada dia per tal que sempre hi hagi un nombre suficient de bosses per endur-se el menjar a casa i llibres de receptes. El personal del menjador animarà la gent a fer ús de les bosses per endur-se el menjar a casa i a seguir els consells del llibre de receptes.

Mètode d'avaluació

- ▶ Quantitat d'estovalles usades.
- ▶ Quantitat de bosses que la gent s'ha endut.
- ▶ Quantitat de plafons.
- ▶ Quantitat de llibres.
- ▶ Quantitat de persones que han participat en la formació.
- ▶ Quantitat de residus de menjar que no s'han malbaratat.

Podeu quantificar el malbaratament alimentari en volum o pes, emprant els mateixos termes de mesura que va utilitzar en l'avaluació inicial. És molt important organitzar una sessió final amb el personal del menjador per tal de rebre suggeriments, impressions i punts de vista sobre les xifres i la quantitat d'eines utilitzades. El nombre de bosses per endur-se el menjar és proporcional al volum de malbaratament alimentari: com més bosses s'hagin utilitzat major serà la prevenció del malbaratament alimentari!

Més informació

► Exemples d'accions

- Covar 14 Eco-restaurant, acció guanyadora en la categoria d'Administracions de la EWWR 2012: www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- ADEME & SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers: La cuina anti-malbaratament, França, 2010 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf
- Waste Watchers Cookoff, Playbusters, Regne Unit, 2012 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf
- FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS DE BARCELONA: Convertir les minves de la cadena de mercats i supermercats municipals en recursos solidaris locals, Catalunya, Espanya, 2011 www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Ecoscience Provence: Llançament de l'acció «Eco-Management» per al mercat itinerant, França, acció guanyadora de l'edició 2013 de la EWRR www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf

► Enllaços d'interès

- Last Minute Market: www.lastminutemarket.it
- Eco Ristorazione Trentino: www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/

► Setmana Europea de la Prevenció de Residus: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu