

Iniciatives per prevenir el malbaratament alimentari

Quan planifiquem àpats en grup, és habitual que cadascú porti una part del menjar o que una comissió s'encarregui de preparar la logística de l'àpat, sigui com sigui, sovint sobra menjar que s'acaba desaprofitant degut a una manca de planificació de la quantitat de menjar que hi haurà directament proporcional al nombre de persones que faran l'àpat.

La compra responsable d'aliments i la prevenció del seu malbaratament en les activitats que planifiquem a l'entitat és una opció:



sostenible:

Perquè si consumim en la mesura del que necessitem, estarem fent un ús sostenible dels recursos naturals i reduint la fracció orgànica dels residus.



econòmica:

Ja que si comprem específicament els aliments que consumirem per a cada acte, estarem evitant malgastar diners de l'entitat en productes innecessaris.



educativa:

Ja que des de l'entitat podem oferir recursos d'aprofitament d'aliments que després els socis podran aplicar individualment en el seu dia a dia.










Sabíeu que...

...a Catalunya s'ha calculat que llencem uns 35 kg de menjar per persona i any? Aquesta quantitat de menjar permetria alimentar a mig milió de persones!

fitxa elaborada pel Servei d'Informació de Recursos per a la Sostenibilitat



Què podeu fer?

-  Anar a comprar amb una llista concreta del menú i del nombre de socis que participaran a l'acte, de tal manera que un cop a la botiga sabrem exactament què ens cal comprar i les quantitats de cada producte.
-  Incorporar en la llista de productes d'intendència els productes secs o de llarga durada, que ens permetin mantenir-los un temps llarg en conserva sense patir perquè es facin malbé.
-  A l'hora de cuinar, si detectem que hi ha aliments que estan a punt de fer-se malbé, procurem incorporar-los al menú ja sigui en forma d'acompanyament, salsa, amanida, etc.
-  Fer una planificació acurada dels àpats en les sortides i comprar tenint en compte les condicions de refrigeració de les quals disposarem.
-  Habilitar un espai per a desar-hi els aliments amb les òptimes condicions possibles (a l'ombra, en un lloc sec, etc.)
-  Conèixer amb antelació el nombre de persones que hi haurà a cada àpat, per tal d'evitar cuinar més quantitat de menjar del que consumirem.
-  Afegir al nostre receptari aquelles receptes que ens permeten aprofitar restes de menjar ja cuinat, per tal que no esdevinguin un residu.
-  Aprofitar alguna data assenyalada de l'entitat per organitzar un àpat d'aprofitament (a partir de les restes dels comerços propers).
-  Consultar el manifest de la Plataforma Aprofitem els Aliments i signar-lo individualment o com a entitat.

Webs d'interès

Som gent de profit

<http://somgentdeprofit.cat/>

Xarxa de consum solidari

<http://www.xarxaconsum.net/>

De menjar no en llencem ni mica

<https://nollencemnimica.wordpress.com/>

Campanya «Pensa, compra, cuina, menja»

<http://mediambient.bcn.cat/malbaratamentalimentari/>

Tastets de la mediterrània: Receptes sostenibles per fer de campaments.

(Per sol·licitar-ne un exemplar cal posar-se en contacte amb Acció Escolta de Catalunya)

<http://www.accioescolta.cat/contacte-amb-nosaltres/>

Vídeos i consells sobre malbaratament alimentari

<http://www.gencat.cat/salut/acs/html/ca/dir3633/>

més fitxes disponibles a <http://www.crajbcn.cat/practiques-sostenibles>



BARCELONA21BCN



Ajuntament
de Barcelona
Adolescència
i Joventut



CONSELL DE LA JOVENTUT
DE BARCELONA