



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

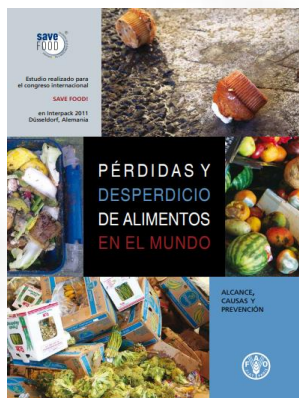
**La prevenció de les pèrdues i el malbaratament
alimentari als menjadors escolars. Som-hi!**

Subdirecció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari

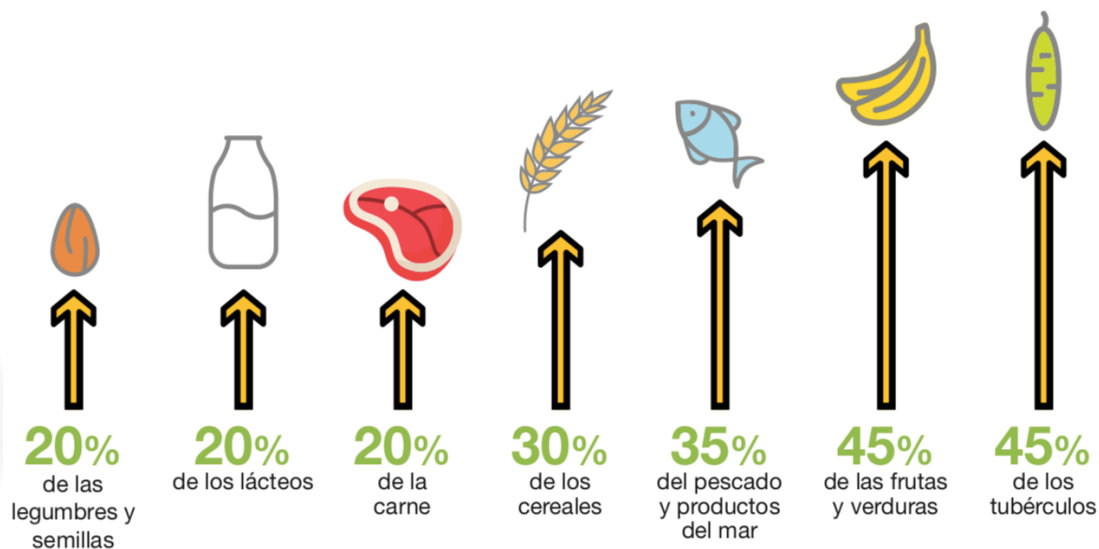
Xifres de PMA a nivell global



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



Font: FAO, 2011



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Impactes de PMA a nivell global

Ambientals

250 km³ d'aigua utilitzada anualment = volum del riu Volga a Rússia.

1.400 milions de hectàrees = **28%** de la superfície agrícola del món.

3.300 milions de tones de CO₂eq alliberat anualment = **8%** de les emissions globals.



China

EE.UU.

PDA



Font: FAO, 2014

Econòmics

936.000 milions USD para la economia mundial.

Socials

Amb la reducció de un **25%** de les PMA al món, seria suficient para acabar amb la malnutrició de tot el planeta.



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Estratègia Aprofitem els Aliments



1.

Generem
coneixement



2.

Sensibilitzem



3.

Promovem accions de
prevenció i reducció



4.

Regulem



5.

Fomentem la
governança compartida



Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentaris

DISPOSICIONS

DEPARTAMENT DE LA PRESIDÈNCIA

LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

El president de la Generalitat de Catalunya



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Per què és una Llei pionera?

- ✓ Té un **enfoc integral de cadena**, incloent als agents de la cadena des de la producció primària fins a la restauració.
- ✓ Prioritza la **prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari en origen** davant la redistribució dels excedents.



Principals aspectes que tracta la llei

✓ Estableix **obligacions** als diferents **agents de la cadena alimentària**:



- Disposar d'un **Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament** alimentari i aplicar-lo.



- **Mesurar i informar anualment** sobre la quantificació de les pèrdues i malbaratament d'aliments.



- Adoptar les mesures pertinents per aplicar la **jerarquia de prioritats** que estableix la Llei.



- El sector de la **restauració i l'hostaleria** ha de facilitar que el consumidor es pugui endur els aliments que no hagi consumit en envasos reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.



Principals aspectes que tracta la llei

- ✓ Estableix **obligacions a l'Administració i a la resta d'entitats del sector públic.**



- Incorporar en els contractes públics i els convenis de gestió de serveis relacionats amb la gestió d'aliments, clàusules per a prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



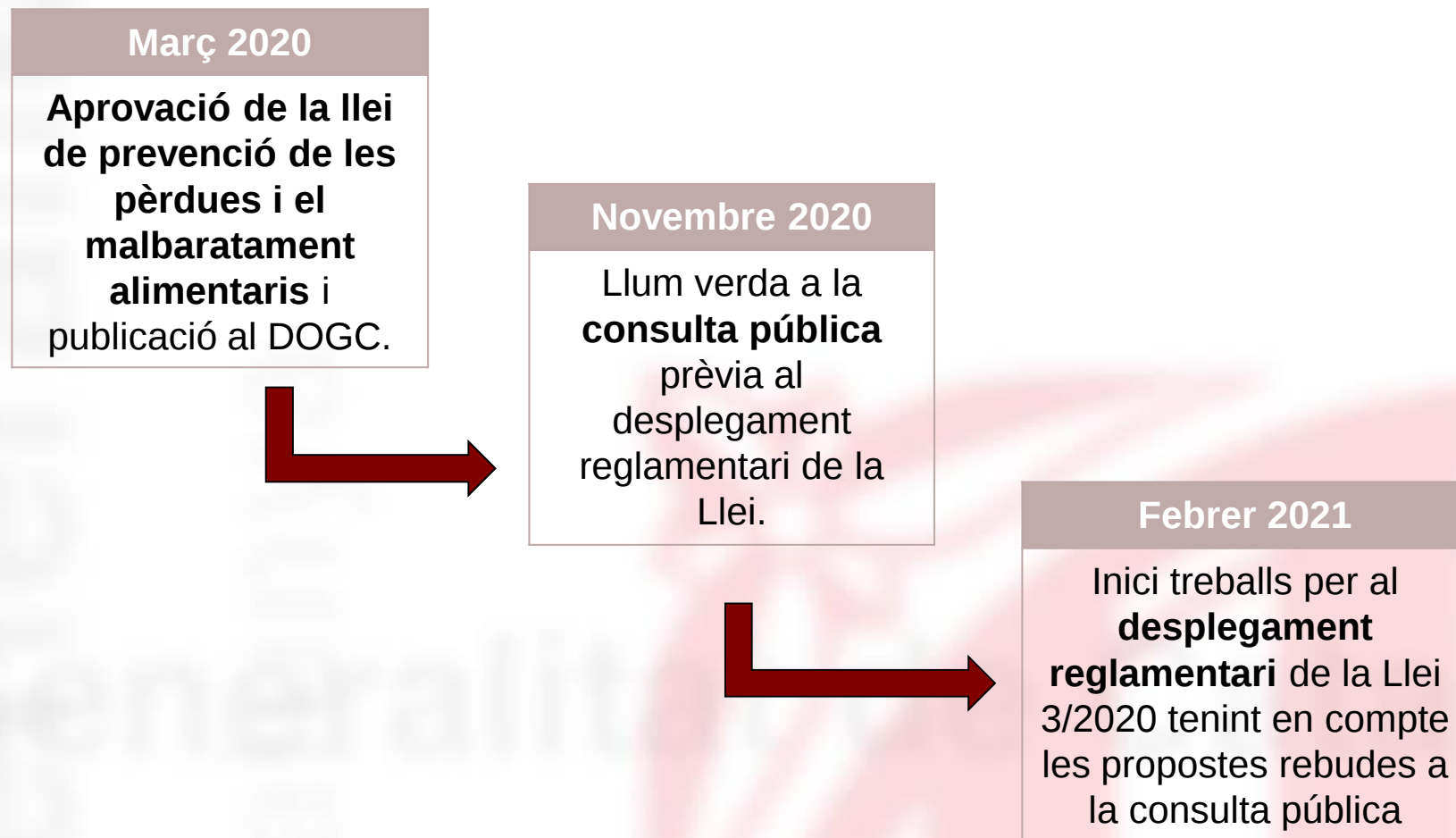
- Crear un sistema d'informació per a recollir i analitzar les dades resultants de la quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



- El Govern, amb la col·laboració del Consell Català de l'Alimentació, haurà d'elaborar el Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



Actualment: desplegament reglamentari de la LLEI



Aspectes de la Llei 3/2020: obligacions als menjadors escolars

Article 6. Obligacions de les empreses del sector de la restauració i l'hostaleria.

Les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars, en col·laboració amb els centres educatius, han d'establir **PROGRAMES D'EDUCACIÓ EN LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI**.

Altres obligacions:

- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació del MA.
- Comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta.
- Adoptar les mesures pertinents per aplicar la jerarquia de prioritats al MA.
- Evitar actuacions orientades a deixar els aliments en condicions no aptes per al consum o la valorització.





Article 7. Obligacions de l'Administració pública.

Vetllar perquè la publicitat institucional, especialment la que va dirigida als menors, **fomenti el consum responsable d'aliments.**

Facilitar guies per a l'elaboració dels plans propis o col·lectius de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Incloure en els programes d'alimentació a les escoles **mesures educatives per a prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris.**

Inici > Guies per a la implementació d'un pla de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari al sector de la restauració comercial i la restauració col·lectiva, menjadors escolars, hospitals i residències geriàtriques

Guies per a la implementació d'un pla de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari al sector de la restauració comercial i la restauració col·lectiva, menjadors escolars, hospitals i residències geriàtriques



[< Torna](#)

Guia per a la implementació d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars

Projecte **per facilitar el compliment de les obligacions que preveu la Llei 3/2020** als centres educatius i a les empreses de restauració col·lectiva que presten serveis als menjadors escolars.



Grup de treball per a l'elaboració de la Guia PPMA als menjadors escolars

- Empresa Te lo Sirvo Verde (Consultora especialitzada en restauració sostenible)
- Consell Assessor:
 - Administració pública
 - Empreses de restauració col·lectiva
 - Entitats sense ànim de lucre
 - Xefs d'escoles amb gestió directe
 - Professionals de l'aprofitament alimentari en entorns escolars



Consell Assessor: Agència de Residus de Catalunya, Agència de Salut Pública de Catalunya, Ajuntament de Barcelona, Aramark, Arcasa, Banc de Recursos, Campos Estela, Cavall de Cartró, Compass-Eurest, Consell Comarcal del Vallès Occidental, Departament d'Ensenyament, Espigoladors, FRoca, Mediterrànea Catering, PAA, Rezero, Serunion, Sodexo, St. Paul's School, Pere Tarrés, FAPAC, Som Valors, Ecomenja, La Confederació, 7 i Tria, Acellec, Mpenta.



Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari (PPMA)

QUÈ ÉS?

Document en el qual una empresa de restauració o un centre escolar especifica les seves dades de malbaratament alimentari, les causes per les quals es genera aquest malbaratament alimentari i quines accions durà a terme per reduir-lo.

EQUIP DE TREBALL per desenvolupar el PPMA:

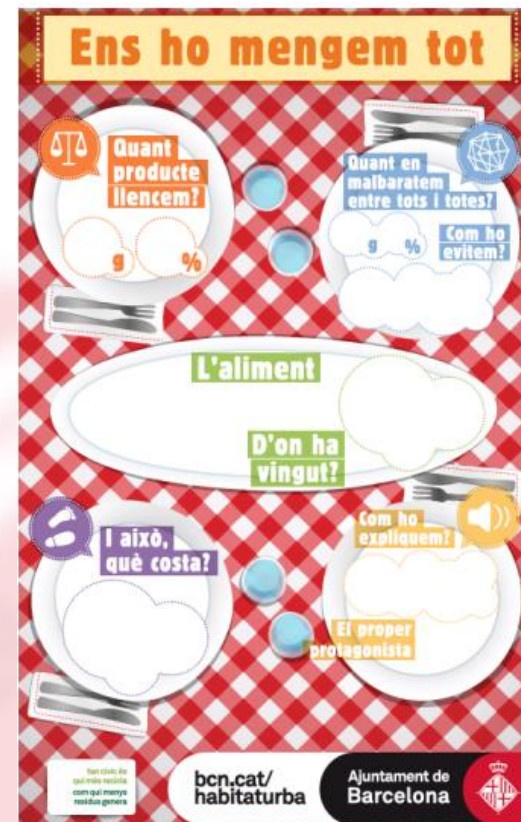
- Responsable (persona que tingui un paper rellevant en la gestió del menjador).
Coordinació de l'equip de treball.
- Personal del centre escolar.



Programa d'educació en la reducció del MA

Conjunt d'accions educatives a implantar als menjadors escolars amb l'objectiu de **sensibilitzar** l'alumnat en malbaratament alimentari i **reduir el malbaratament alimentari** que es genera durant el servei de menjador.

Responsabilitat de l'elaboració del programa educatiu: empresa o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars que donen servei al menjador escolar, en col·laboració amb els centres educatius.



Projecte "Ens ho mengem tot" de l'Ajuntament de Barcelona

La guia es basa en 10 passos per ELABORAR I IMPLENTAR UN PPMA AL MENJADOR ESCOLAR

- Pas 1. Definir objectius estratègics del Pla.
- Pas 2. Designar l'equip de treball.
- Pas 3. **Descriure el servei** i el recorregut que fan els aliments al menjador.
- Pas 4. **Quantificar** el menjar malbaratat.
- Pas 5. **Analitzar** els resultats obtinguts.
- Pas 6. **Programa d'accions** i la seva aplicació.
- Pas 7. **Formació** i motivació del personal.
- Pas 8. **Dissenyar programa educatiu**.
- Pas 9. Seguiment de les mesures i accions.
- Pas 10. **Comunicació** dels resultats.

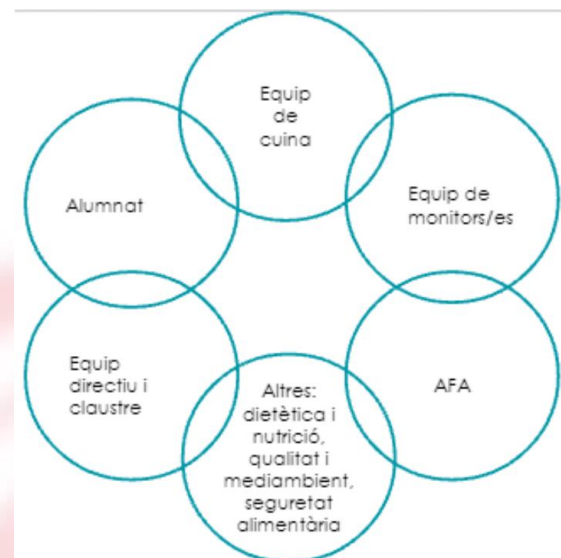


Figura 8. Guia PMA menjadors. Equips a involucrar al grup de treball.

Calculadora per a la quantificació del malbaratament alimentari als menjadors escolars

Persona responsable: _____ Període de quantificació: _____	Setmana 1						
---	------------------	--	--	--	--	--	--

	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5		
Menú del dia:						Total setmanal	Mitjana diària
Número de menús servits (alumnat i altres col·lectius):						0	#DIV/0!
Malbaratament de cuina Restes d'aliments comestibles llençats (caducats, excedents de producció i elaboració, etc.)						0	#DIV/0!
Malbaratament de dinar comensals Restes d'aliments comestibles no consumits						0	#DIV/0!
Malbaratament altres àpats (esmorçar, etc.)						0	#DIV/0!
Malbaratament total	0	0	0	0	0	0	0
Malbaratament per menú servit (g/menú)	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	
Possibles causes del malbaratament							





Universitats
i centres d'investigació
i recerca



**Generalitat
de Catalunya**

Departaments
de la Generalitat
de Catalunya



Fundacions, ONG,
associacions,
entitats socials...



Altres administracions
i organismes públics



Sector agroalimentari



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Moltes gràcies per la vostra atenció!



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**