



Com implementem el pla de prevenció del malbaratament alimentari a la restauració?

Presentació de la guia i exemples pràctics

Jornada tècnica

Barcelona, dilluns 3 de juny de 2024

Presentació

Segons l'Eurostat, cada ciutadà europeu malbarata 131 kg d'aliments, i això suposa un total de 58,4 milions de tones pel conjunt dels països de la Unió Europea. El malbaratament alimentari del sector de la restauració i els serveis alimentaris suposa un 9,2% d'aquest volum. Alineats amb els ODS i la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i malbaratament alimentari, alguns restaurants ja han començat a desenvolupar projectes pioners per fer front a aquest repte global. L'objectiu d'aquesta jornada és presentar la guia per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari al sector de la restauració comercial i cuines centrals, una eina per ajudar i impulsar la implementació de plans de prevenció i donar suport en el compliment a la Llei 3/2020, i mostrar accions concretes a través de casos pràctics d'alguns restaurants.

Lloc de realització

Mercat de Sant Antoni. Sala polivalent
Fossat del Mercat de Sant Antoni
C/ Comte d'Urgell, 1
08011 Barcelona

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Marc Montlló

Oficina Conjunta Alimentació Sostenible (OCAS)

A/e: marcmontllo@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 10.00 h | Presentació de la jornada
Glòria Cugat. Subdirectora general de Transferència i Innovació Agroalimentària (DACC) |
| 10.15 h | Com dissenyar i implementar un pla de prevenció del malbaratament alimentari al teu restaurant?
Lluís Riera. Director de SAIA |
| 10.45 h | Presentació de casos pràctics
Roser Escoda. AN Grup
Montserrat Saperas. CETT-UB
Daniele Rossi. Restaurant Rasoterra
Pere Carrió. Restaurant Gatblau |
| 11.45 h | Torn de preguntes |
| 12.15 h | Cloenda de la jornada |

Col·laboració



Organització

Oficina Conjunta
de l'Alimentació Sostenible

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural