



# Com prevenir el malbaratament alimentari en cuines centrals

**Jornada tècnica en línia**

Dimarts, 5 de setembre de 2023

## Presentació

Cada any a la Unió Europea es malbaraten 57 milions de tones d'aliments, de les quals un 9,4% es produeixen en la restauració comercial.

A Catalunya, disposem de la Llei de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentaris (Llei 3/2020). Entre d'altres obligacions, la llei obliga a totes les empreses del sector de la restauració i l'hostaleria a disposar d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari.

L'objectiu d'aquesta jornada és ajudar a les empreses del sector de la restauració en l'elaboració del Pla de prevenció del malbaratament alimentari.

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Subdirecció General de  
Transferència i Innovació  
Agroalimentària

A/e: [aprofitemelsaliments@gencat.cat](mailto:aprofitemelsaliments@gencat.cat)

## Programa

### 10.00 h Presentació de la jornada

Alba Graells. Tècnica en prevenció de pèrdues i malbaratament alimentaris del DACC.

### 10.15 h Els 10 principis bàsics per implementar un Pla de prevenció del malbaratament alimentari al sector de la restauració comercial

### 10.45 h Cas pràctic. Com implementar un Pla de prevenció del malbaratament alimentari a cuines centrals

### 11.15 h Torn obert de preguntes

### 11.30 h Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec de Klaas Romani, i Lluís Riera. Consultoria de Seguretat Alimentària i Aigua (SAIA).

➔ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

## Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

## Col·laboració

