

GUIA PER A LA PREVENCIÓ  
DEL MALBARATAMENT  
ALIMENTARI EN EL SECTOR  
DE LA RESTAURACIÓ  
I CUINES CENTRALS

PLA DE PREVENCIÓ DEL  
MALBARATAMENT ALIMENTARI (PPMA)  
I DISSENY DE PROGRAMES D'EDUCACIÓ  
EN LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT  
ALIMENTARI

## Presentació

Segons un recent estudi de l'Eurostat, cada ciutadà europeu malbarata 127 kg de menjar anualment, el que suposa un total de 56,98 milions de tones pel conjunt dels països de la Unió Europea. El sector de la restauració i els serveis alimentaris suposa un 9,4% d'aquest malbaratament. Alineats amb els ODS, algunes cuines ja han començat 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 al compliment de la Llei 3/2020.

## Lloc de realització

Auditori Palau de Congressos i  
Palau de Fires de Girona  
Passeig de la Devesa, 35  
17001 Girona  
[Ubicació](#)

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)  
Per a més informació:  
[aprofitemelsaliments@gencat.cat](mailto:aprofitemelsaliments@gencat.cat)

## Fòrum Gastronòmic de Girona

# Prevenció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració i les cuines centrals

## Jornada tècnica

Girona, dimarts 21 de març de 2023

## Programa

10.45 h **Benvinguda i presentació de la Guia per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals**

Sr. Albert Labastida. Director del Fòrum Gastronòmic de Girona.  
Sr. Joan Gòdia. Director General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del DACC.

11.00 h **Taula rodona. La prevenció del malbaratament alimentari al sector de la restauració i cuines centrals**

Moderador: Sra. Paula Molés. Periodista de Catalunya Radio.  
Sr. Lluís Riera. SAIA.  
Sr. Víctor Quintillá. Restaurant Lluerna i Bar Verat.  
Sr. Josep Marlet. Grup Serhs.  
Sr. Daniel Brasé. Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT).

11.45 h **Fi de la jornada**

Els assistents a la jornada rebran un correu electrònic mitjançant el qual es podran descarregar una entrada gratuïta per accedir al recinte del Fòrum Gastronòmic de Girona, vàlida pel dia de la jornada

## Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

## Col·laboració

**FÒRUM**  
GASTRONÒMIC  
GIRONA