



Com prevenir el malbaratament alimentari en serveis de càterings

Jornada tècnica en línia

Dilluns, 12 de juny 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 que organitzen càterings i esdeveniments gastronòmics 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

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

Lluís Riera. Director de la Consultoria en Seguretat Alimentària (SAIA).
Klaas Romani. Tècnic de la Consultora en Seguretat Alimentària (SAIA).

10.45 h Cas pràctic. Com implementar un Pla de prevenció del malbaratament alimentari a la meua empresa de càtering

Lluís Riera. Director de la Consultoria en Seguretat Alimentària i Aigua (SAIA).
Klaas Romani. Tècnic de la Consultora en Seguretat Alimentària (SAIA).

11.15 h Torn obert de preguntes

11.30 h Cloenda de la jornada

➔ 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

