



Com prevenir el malbaratament alimentari en hospitals i residències per a gent gran

Jornada tècnica en línia

Dijous, 15 de juny de 2023

Presentació

Cada any a la Unió Europea es malbaraten 57 milions de tones d'aliments, dels quals un 9,4% es produeix 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 agroalimentari a disposar d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari i un programa de reducció. L'objectiu d'aquesta jornada és ajudar a les empreses que gestionen serveis d'àpats o de menjador en hospitals i residències per a gent gran 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 i conceptes clau per implementar un Pla de prevenció del malbaratament alimentari al sector hospitalari i de residències per a gent gran**
- 10.30 h Com implementar un Pla de prevenció del malbaratament alimentari en la meua empresa**
- 10.50 h Com utilitzar les plantilles de quantificació (bàsica i detallada)**
- 11.15 h Torn obert de preguntes**
- 11.30 h Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Mariona Ortiz, Fundació Banc de Recursos i de Laia Carulla, Rezero.

- ➔ 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

Rezero
Fundació prevenció residus i consum

25 anys Fundació Banc de Recursos
multiplicant impactes socials
reduint impactes ambientals