

GUIA DE BONES PRÀCTIQUES PER A LA PREVENCIÓ DE RESIDUS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



El **36,5%** dels residus municipals són residus comercials; és a dir, provenen d'establiments com botigues, restaurants, bars, oficines, etc. Dins d'aquest percentatge, **la restauració és un dels sectors que genera més residus** a causa de l'alta quantitat de restes alimentàries, envasos d'un sol ús i embalatges que produeix diàriament.

Per tal de minimitzar l'impacte ambiental, social i econòmic de la generació d'aquests residus, cal dissenyar bones pràctiques de prevenció de residus en el sector de la restauració.

En aquesta **Guia de bones pràctiques** hi trobareu un recull d'accions i estratègies destinades a minimitzar la generació de residus i el malbaratament alimentari. L'aplicació d'aquestes accions a la vostra activitat diària us ajudarà a oferir un servei més sostenible, i els recursos d'imatge gràfica que inclou la guia us permetran comunicar als vostres clients i clientes les accions que duu a terme per cuidar el nostre planeta.

Agafem la paella pel mànec!

SABÍEU QUE...?

El malbaratament alimentari és la quantitat d'aliments comestibles que es desaprofiten, es descarten o es llencen al llarg de la cadena alimentària, des de la producció al consum, passant per la distribució, la comercialització i la restauració.

A Catalunya, per cada persona es malbaraten 127 kg de menjar a l'any, dels quals 21 kg corresponen al comerç i la restauració.



El malbaratament alimentari comporta:

Impacte social

Es genera una gran pèrdua d'aliments, amb els quals es podria alimentar a moltes persones vulnerables que pateixen fam o malnutrició.

Reduir el malbaratament alimentari un 25% equivaldria acabar amb la fam mundial!

Impacte ambiental

El 10% de les emissions d'efecte d'hivernacle són procedents de les diferents fases del cicle vital dels productes alimentaris malbaratats.

A Catalunya s'alliberen anualment 520.753 tones CO₂ eq = 20.300 automòbils al llarg de tota una vida útil

Impacte econòmic

Els recursos financers destinats a la producció, el transport, l'emmagatzematge i la preparació d'aliments que finalment es malbaraten representen una pèrdua. També tenen un cost econòmic el tractament i l'eliminació d'aquests aliments en els serveis de gestió de residus.

A Catalunya, la pèrdua anual és de 841 milions d'euros = 105 € per persona

Fonts d'informació:

- Treballem per l'aprofitament dels aliments. Lluitem contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris. Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Pesca i Alimentació, 2020
- Malbaratament alimentari a la Unió Europea pels principals sectors econòmics (2020). Oficina Europea d'Estadística de la Comissió Europea, Eurostat.

QUÈ HI PODEM FER?

- Oferiu als clients i clientes **emportar-se el menjar** a casa quan no s'acabin el plat. És preferible utilitzar carmanyoles reutilitzables per evitar generar residus d'un sol ús.
- Serviu el **pa sota demanda**. No tothom menja pa, i, moltes vegades, retorna a la cuina sense tocar, però ja no és aprofitable.
- Reviseu la **mida de les racions**. D'aquesta manera, cada client o clienta pot demanar en funció del que es menjarà.
- Oferiu diverses **opcions de guarnició**. La majoria de vegades que la guarnició es queda al plat és per falta d'informació o de variació. Si teniu diverses opcions de guarnició descrites a la carta, cada consumidor o consumidora podrà triar l'opció que més li agradi.
- Mantingueu el **sistema PEPS** (primer a entrar, primer a sortir). Al rebost, col·loqueu el producte que arriba, amb data de caducitat més llunyana, per sota o darrere del que ja teniu, amb data de caducitat més propera.
- Ajusteu les **compres segons la previsió de vendes**. Eviteu fer una previsió més gran de la necessària per por de fer curt i penseu en alternatives que es poden oferir si finalment algun aliment s'acaba.
- Feu **cuina d'aprofitament**. Penseu l'oferta de la carta o del menú de manera que es puguin aprofitar els ingredients utilitzats en diferents plats, o que es puguin fer servir les restes d'un dia per elaborar plats per al següent.
- **Doneu els excedents alimentaris** a organitzacions locals:
 - Banc d'Aliments Tarragona - www.bancalimentstarragona.org
 - Càritas Tarragona - www.caritasdtarragona.cat
 - Taula amiga - www.formacioitreball.org
 - Associació d'Aliments Bonavista – www.joventutivida.org

Per a més informació, podeu consultar https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria.

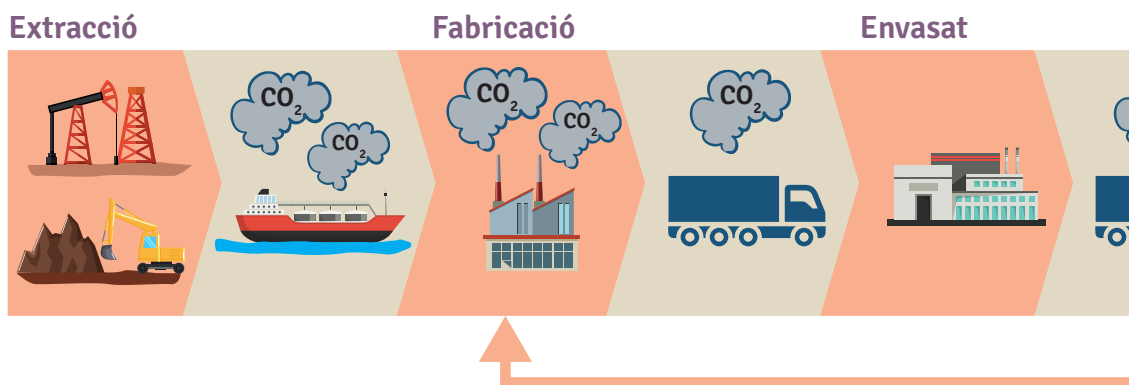
SABÍEU QUE...?

Tots els processos de fabricació d'un envàs tenen conseqüències negatives per al nostre planeta.

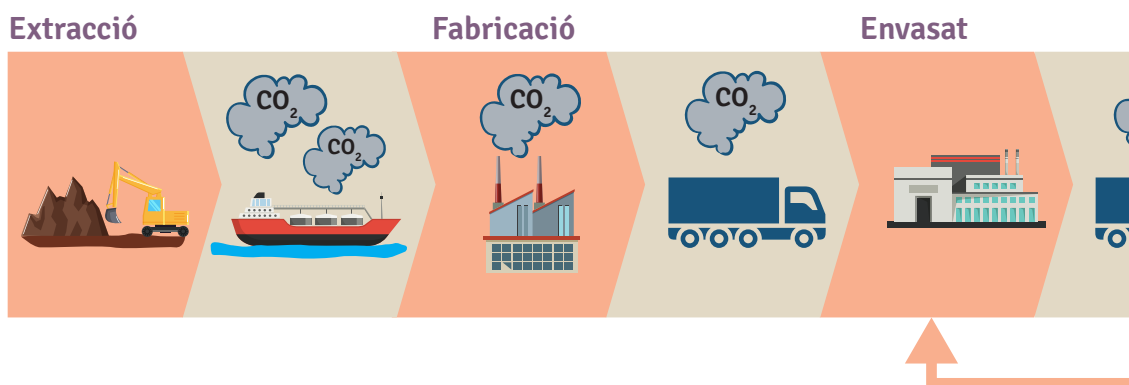
L'**extracció dels materials** comporta la disminució dels recursos naturals, provoca un impacte sobre l'entorn (aigua, ecosistemes...) i implica una elevada despesa d'energia.

Els **processos de fabricació, envasat, distribució i reciclatge** dels envasos suposen una despesa energètica, i el transport associat a aquests processos comporta emissions de CO₂ que contribueixen al canvi climàtic.

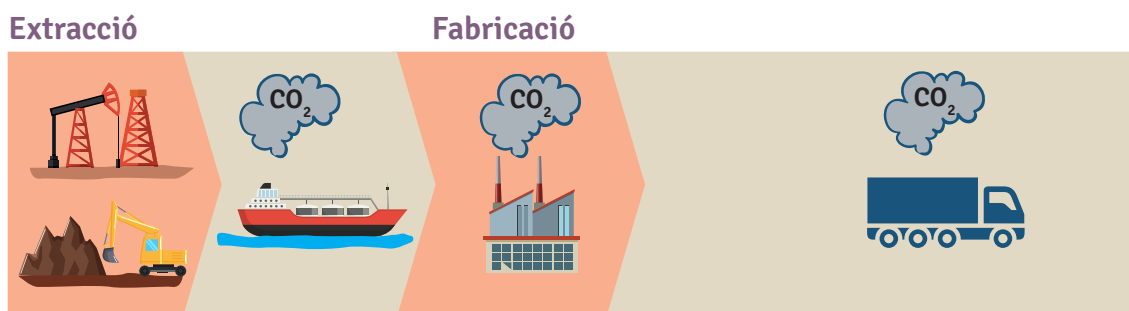
Envasos d'un sol ús



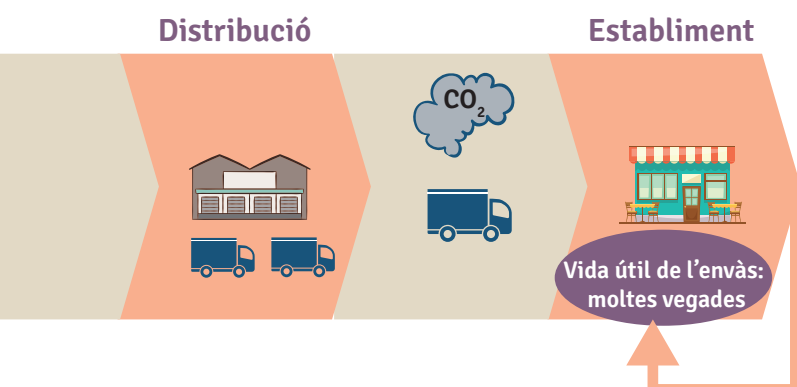
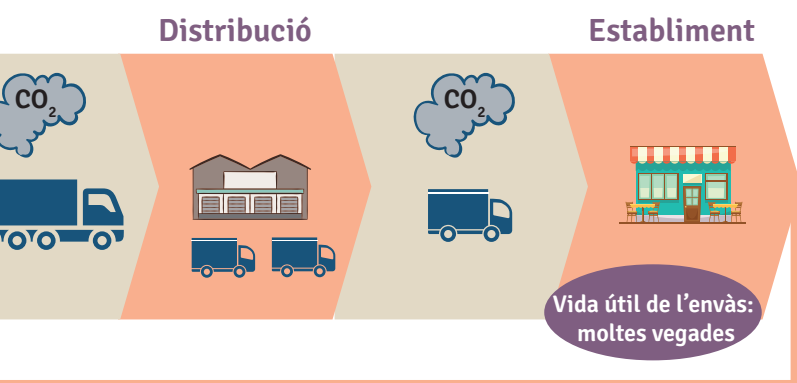
Envasos retornables



Envasos reutilitzables



En els **envasos d'un sol ús**, els impactes ambientals anteriors deriven en un producte (llauna, ampolla de plàstic...) amb una vida útil curta, de setmanes o fins i tot dies, al vostre establiment. Utilitzar **envasos retornables o reutilitzables** (carmanyoles o bosses de tela) és una alternativa més sostenible.



QUÈ HI PODEM FER?

Serviu les **begudes en envasos retornables**. Actualment, la major part de refrescos es poden obtenir en aquest tipus d'envàs.

Mostreu **la carta en QR, pissarres o cartells reutilitzables** en comptes d'imprimir cada dia el menú en paper.

Utilitzeu dosificadors reomplibles per **evitar els sobres monodosi** de salses com la maionesa, el quètxup i la mostassa.

Prioritzeu proveïdors que utilitzin **embalatges retornables**. Moltes empreses serveixen la fruita, la verdura, la carn i el peix en caixes de retorn. A més, es poden apilar dins de les cambres frigorífiques de manera ordenada.

Utilitzeu **estovalles i tovallons reutilitzables** o de roba. Encara que calgui aigua i energia per netejar, el seu impacte ambiental global és menor comparat amb els productes d'un sol ús.

Oferiu **aigua filtrada en envàs reutilitzable**. Estalviareu diners, evitareu residus, generareu menys emissions de CO₂ derivades del transport d'aigua envasada i guanyareu espai al magatzem.



ALTRES MESURES SOSTENIBLES

- Ofereix a la carta **producte de proximitat i de temporada**. Podeu consultar quins productors i proveïdors hi ha a la vostra zona a www.agricultura.gencat.cat.
- Separeu correctament els residus**, de manera que sigui possible el reciclatge.
- Separeu l'oli usat** en un dipòsit per lliurar-lo a un gestor autoritzat, d'acord amb la Llei 7/2022, de 8 d'abril.
- Utilitzeu **productes de neteja** sense fosfats i **respectuosos amb el medi ambient**.
- Apliqueu **sistemes d'estalvi d'aigua** com aixetes amb sensor o polsador, o cisterna de doble descàrrega als vàters, i engegueu el rentaplats només quan és ple.
- Apliqueu **sistemes d'eficiència energètica** com llums amb temporitzador o sensor de moviment, o bombetes LED, i, a l'hora d'adquirir equipament nou, trieu-lo amb etiqueta energètica d'alta eficiència.



APROFITEU AL MÀXIM AQUESTA GUIA!

Formeu el personal. La implicació i la participació de tot l'equip és important.

Doneu **visibilitat** a totes les accions que l'establiment duu a terme per minimitzar la generació de residus i el malbaratament alimentari, i **compartiu** els vostres valors ambientals.

Podeu utilitzar el material imprimible que us ofereix a:

www.tarragona.cat/prevencioresidus

EN AQUEST ESTABLIMENT ENS COMPROMETEM A...

- Oferir als clients i clientes **emportar-se el menjar** que no s'acaben del plat.
- Servir el **pa sota demanda**.
- Revisar la **mida de les racions**.
- Oferir diverses **opcions de guarnició**.
- Mantenir el **sistema PEPS**; primer a entrar, primer a sortir.
- Ajustar les compres** segons la previsió de vendes.
- Fer **cuina d'aprofitament**.
- Donar els excedents alimentaris** a organitzacions locals.



- Servir begudes en **envasos retornables**.
- Mostrar la **carta en QR, pissarres o cartells reutilitzables**.
- Evitar els sobres monodosi**.
- Prioritzar proveïdors que utilitzen **embalatges retornables**.
- Utilitzar **estovalles i towallons reutilitzables**.
- Oferir **aigua filtrada en envàs reutilitzable**.



- Oferir **producte de proximitat i de temporada**.
- Separar correctament els residus**.
- Separar l'oli usat**, d'acord amb la Llei 7/2022 de 8 d'abril.
- Utilitzar **productes de neteja respectuosos** amb el medi ambient.
- Aplicar **sistemes d'estalvi d'aigua**.
- Aplicar **sistemes d'eficiència energètica**.

