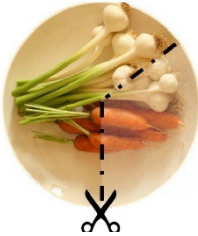




Malbaratament Alimentari

Del total de residus municipals que es generen a Catalunya 1,18 milions de tones són fracció orgànica, és a dir, restes de menjar, de les quals 262.000 tones **són aliments malbaratats**.

Això correspon al 6,3% del total de residus municipals generats a Catalunya, i equival a dir que de



mitjana cada català malbarata cada any prop de 35 kg de menjar.

En l'àmbit planetari, l'ONU calcula que el malbaratament alimentari afecta un terç del menjar que es produeix al món. Aquest malbaratament és en realitat la suma de pèrdues i desajustos en la llarga cadena que va del camp al consumidor. Hi ha una dada, però, que sorprèn: **6 de cada 10 kg** de menjar malbaratat es troba a les escombraries domèstiques. Amb aquest menjar, es podrien nodrir més de 500.000 persones durant un any.

L'etiquetatge confon.

Data de consum preferent es la data en la que el fabricant o productor ha detectat que el producte té alguna de les seves característiques malmeses.

És això motiu suficient per llençar a les escombraries ?

Creiem que l'aliment encara té vida útil i el recuperem.

És l'aliment de recuperació



Ca la Rosa pren mesures contra el malbaratament i la recuperació alimentaria.

No malbaratem quan :

- Planifiquem mensualment els nostres menús i evitem cuinar en excés calculant les racions i les quantitats justes per cada comensal.
- Comprem productes de temporada i de proximitat , duren més que els que s'han conservat o han fet molts quilòmetres en cambres.
- Llencem el mínim de verdures, aprofitant al màxim les part les fulles i les tiges sobretot.

Que fem si tenim excedent:

- Avisem als nostres usuaris de malbaratament alimentari i venen a buscar l'excedent cada tarda.
- Ho congelem i/o utilitzem el sobrant per fer altres receptes (pasta , cremes , croquetes...)per serveis de càtering i menjador.
- Amb la fruita madura fem (batuts, pastissos ..)
- Fem el nostre propi adob per a les plantes transformant les restes orgàniques, com les peles de fruites i verdures, en compost, un adob natural útil per a l'agricultura i la jardineria
-

Us proposem signar la clàusula per la que ens doneu permís per cuinar amb matèries primeres al limit de la data de consum preferent sense que suposi cap risc per a vosaltres i si un abaratiment en el preu final.

El pressupost que us adjuntem té primeres matèries d'aprofitament si l'accepteu esteu acceptant aquesta pràctica amb tot el retorn social que això suposa.



Jo, APROFITO el MENJAR abans de llençar-lo.