

Arriba la 7a jornada Serhs amb cuines més sostenibles

Descobrirem les claus per dur una gestió més sostenible de les cuines de les cases de colònies i albergs.

L'optimització de recursos i la cura pel medi ambient són hàbits que hem de posar en pràctica en qualsevol activitat quotidiana de la nostra vida. I un espai molt important per fer-ho és la cuina. Cuinem diverses vegades al dia i, sovint, no seguim pràctiques prou sostenibles en qüestions com l'adquisició de productes, la preparació dels aliments, la separació dels residus, la neteja, etc., que ajudin a assolir aquests reptes. Fer-ho, pot suposar una gran diferència a la llarga, tant a nivell de salut, reducció dels nivells de contaminació, com estalvi energètic i econòmic.

Per tal de **convertir les cuines en espais més sostenibles**, l' [ACCAC Serhs Distribució](#) celebren la **7a Jornada Serhs**, que enguany pretén facilitar les claus per implementar una restauració més sostenible a les instal·lacions juvenils i oferirà mesures concretes per fer-les més eficients.

Cases de colònies amb cuines més sostenibles, moda o necessitat?

Sota aquest títol, coneixerem com es dur a terme la implementació d'una restauració sostenible a través de criteris de sostenibilitat en la gestió de les instal·lacions juvenils. De la mà de la consultoria [Te lo sirvo Verde](#), descobrirem les claus per posar en pràctica **una gestió més sostenible de les cuines a les cases de colònies i albergs**: aspectes com l'eficiència energètica, la gestió de residus, política de compres, consum responsable de l'aigua, mobilitat o la comunicació que en fem de la nostra acció.

En aquesta 7a edició, també es parlarà de la importància d'anar més enllà de la neteja, **la desinfecció a les cuines i com aplicar processos i productes de baix impacte ambiental**, així com solucions integrals de tractament d'aigua de consum. Serhs Distribució presentarà solucions que contribuiran en el repte de fer una restauració més sostenible, amb **productes d'un sol ús alternatius al plàstic, paper higiènic i de cuina produïts sense impacte ambiental, aliments de proximitat, productes ecològics i altres de la línia healthy**.

La jornada tindrà lloc el **pròxim 10 de desembre**. La [Fageda Fundació](#) és gratuïta per als socis [que s'hi inscriuin](#) prèviament. Els assistents tindran l'oportunitat de conèixer les instal·lacions de La Fageda i aprofitar la trobada per compartir idees, suggeriments o resoldre dubtes i inquietuds sobre aquest repte que, com a sector, cal abordar.

Consulteu el [programa complet](#) de la 7a Jornada Serhs Distribució.