

# Aprofitar el menjar en el sector de la restauració

L'[Oficina de Medi Ambient de la UAB](#) i la [Fundació Alícia](#) han editat la guia "[Aprofitem el menjar! Una guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càterinç](#)".

Es tracta d'una eina útil, amb mesures concretes per fer més eficients els establiments de restauració mitjançant un millor aprofitament dels aliments. Aplicar aquestes mesures permetrien estalviar més de 4000€ anuals a un restaurant que llenci més de 3 tones de menjar.

Diferents estimacions avaluen que el sector de la restauració no aprofita entre un 4 % i un 10 % dels aliments que compra. Aquesta xifra es tradueix en unes pèrdues de més de 40.000 tones de menjar anualment atribuïbles a la restauració privada i al sector del càterinç vinculat a les institucions públiques en el conjunt de Catalunya.

La guia mostra com reduir el malbaratament alimentari en aquests establiments, tot aprofitant al màxim els recursos en benefici dels resultats econòmics, socials i ambientals. La publicació introdueix les mesures legals que afecten el malbaratament alimentari, com són l'etiquetatge o la gestió de les deixalles; i descriu propostes concretes per preparar una auditoria de malbaratament i identificar, per exemple, si s'efectuen compres excessives, si el menjar es conserva adequadament, si es cuina eficientment, o si els clients reben massa menjar.

La guia recomana, entre d'altres accions, fomentar les reserves prèvies, utilitzar noms oberts a l'hora de fer els menús, fer servir preparacions comodí per a més de un plat i orientar el client cap a les recomanacions del xef o el plat especial del dia com a mesura per ajustar l'estoc d'aliments a l'oferta. Organitzar i etiquetar els estocs d'aliments, cercar i provar preparacions amb allò que es descarta habitualment (com les restes de verdures i de carns, o els ossos), fer un seguiment de la quantitat i del tipus de menjar que sobra de les taules o, fins i tot, canviar la manera de cobrar el plat, mitjançant el cobrament per pes, són també algunes de les mesures que es proposen en la publicació.

La reducció del malbaratament alimentari té un efecte directe sobre els costos d'adquisició d'aliments. Es pot estimar que un restaurant que serveixi uns 120 àpats diaris, llença uns 10 kg o 31 € diaris, o en termes anuals, uns 3.000 kg o uns 9.200 €. Segons els autors de la guia, implantar una política de prevenció del malbaratament alimentari permetria obtenir una reducció dels costos directes i indirectes de més de 4000 € anuals a un restaurant d'aquestes característiques. A més, el malbaratament té efectes ambientals. La producció d'una tona de menjar, la seva elaboració i el seu tractament com a residu comporta unes emissions de 1,98 tones de CO2 equivalent.

Per a Paco Muñoz, tècnic de l'Oficina de Medi Ambient de la UAB que ha participat en l'elaboració de l'estudi, «la preocupació pel malbaratament alimentari augmenta dia rere dia i ha entrat dins l'agenda dels governs. Segurament, ben aviat moltes de les recomanacions que es donen en aquesta guia esdevindran obligacions imposades pel mercat o per la normativa. Aquesta guia és una eina per als qui vulguin avançar-se al canvi.»

L'Agència de Residus de Catalunya, per la seva banda, també ha publicat una [guia](#) per prevenir el malbaratament alimentari i fomentar un consum més responsable dels aliments. És una aposta per introduir un canvi de comportament i d'actitud per part de tots els actors socials (productors,

---

fabricants, distribuïdors, comerç, restauració i ciutadania), encaminat a recuperar el valor dels aliments i concebre les restes alimentàries com un recurs.

**Potser t'interessa:** [\*Guia de bones pràctiques per a l'aprofitament del menjar en la restauració.\*](#)