



Me gusta 253 935

Seguir 430K seguidores

+10K

La gaviota ladrona que te pasea por las Cies

Busca en miles de textos, videos y fotos



lainformacion.com Secciones Mundo España Deportes Economía Tecnología Cultura Videojuegos Ciencia Salud Gente Televisión

Viernes, 17/07/15 - 10:24 h

Videos | Fotogalerías | Fotos | Blogs | Lo último | Lo más | Temas | Mujer.es | Practicopedia

Impulsan un proyecto para aprovechar los excedentes alimentarios en la restauración y el comercio

lainformacion.com

Miércoles, 15 de julio del 2015 - 13:14

El Banc de Recursos (BdR) y la Fundació Prevençió Residus i Consum (FPRC) han lanzado el proyecto Pont Alimentari que pretende aprovechar los excedentes alimentarios en el sector de la restauración y del comercio al detalle, sensibilizar a la población y potenciar la solidaridad.

[o]



0

5

Temas Barcelona | Generalitat de Catalunya | Economía (general) | Gastronomía, restaurantes y cocina | Empresas

Compartir

Twitter

0

0

Compartir

BARCELONA, 15 (EUROPA PRESS) El Banc de Recursos (BdR) y la Fundació Prevençió Residus i Consum (FPRC) han lanzado el proyecto Pont Alimentari que pretende aprovechar los excedentes alimentarios en el sector de la restauración y del comercio al detalle, sensibilizar a la población y potenciar la solidaridad. Ocho entidades sociales ya han comenzado a recibir alimentos, aunque el proyecto, que por el momento se circunscribe a la ciudad de Barcelona, está próximo a cerrar más colaboraciones y llegar a la veintena, por su parte, el proyecto cuenta hasta el momento con seis empresas donantes. En rueda de prensa, la directora de la FPRC, Rosa Garcia, ha asegurado que el malgasto alimentario incide en el nivel ambiental y económico y es una "cuestión de solidaridad", y ha remarcado que el objetivo es que el proyecto se expanda por el resto de Catalunya. La coordinadora de campañas de la fundación, Marta Beltran, ha añadido que el proyecto también suma una campaña de diagnosis de buenas prácticas, así como el uso de fiambreras reutilizables. Garcia ha afirmado que es un proyecto que viene "para sumar" y que se diferencia de otros en que reparte productos cocinados, la inmediatez y trabaja con las empresas para ver cómo pueden reducir su excedente. La coordinadora de campañas de BdR, Mariona Ortiz, ha asegurado que el proyecto se dirige a las empresas para ver cuáles son los excedentes y las pone en contacto con la entidad que más se adecúe, que es la que se encarga de recoger los alimentos. Una de las entidades beneficiadas es la Federación de Familias Monoparentales, cuya representante, Sònia Bardají, ha recordado que se trata de un colectivo especialmente afectado por la crisis y que iniciativas como el Pont Alimentari les permite repartir dos días a la semana comida con inmediatez a familias vulnerables. OBJETIVO DE REDUCCIÓN DEL MALGASTO Desde la Generalitat, la directora del Área de Prevención y Fomento del Reciclaje de la Agencia de Residus de Catalunya (ARC), Pilar Chiva, ha recordado que cada catalán malgasta 35 kilos de alimentos al año, teniendo en cuenta los hogares, la restauración y la distribución al detalle. Chiva ha asegurado que Catalunya se ha marcado el objetivo ambicioso para 2020 de reducir el malgasto por habitante a la mitad porque "el objetivo lo merece".

Compartir en...

TRABAJA CON NOSOTROS
BUSCAMOS DISEÑADORES Y PERIODISTAS

La mejor información a diario en tu correo.

E-MAIL

recibir »

Donald Tusk admite que la Unión Europea estuvo al borde la catástrofe

