

## El Pont Alimentari, un projecte per reduir el malbaratament del menjar

Aprofitarà excedents del sector de la restauració i cadenes de distribució, que es distribuiran entre persones necessitades

ARA BARCELONA | ACTUALITZADA EL 15/07/2015 16:41



El Pont Alimentari neix a Barcelona amb la col·laboració d'una vintena d'entitats que distribuiran aliments a persones necessitades. De moment es treballa amb 6 empreses donants (restaurants i cadenes de distribució) que les pròximes setmanes podrien arribar a ser 11 empreses, segons els impulsors del projecte.

Es un projecte que comença inicialment a la ciutat de Barcelona però que té l'ambició d'arribar a d'altres ciutats catalanes. Actualment participen una vintena d'entitats socials que atenen a persones necessitades i que estan rebent el menjar cuinat sobrant procedent d'unes 6 empreses donants que es podrien ampliar fins a un total d'11 les pròximes setmanes

Els eixos que caracteritzen aquesta campanya són la defensa del medi ambient (reducció de sobrants alimentaris); l'econòmic (una millor gestió entre els restauradors per evitar els sobrants) i la solidaritat (ajudar a les famílies més necessitades).

Els excedents alimentaris que actualment és llencen a la brossa, a partir d'aquest projecte

poden trobar una nova canalització en forma de menjar cuinat que es destinarà a les famílies més necessitades.

La iniciativa del [Pont Alimentari \(http://www.pontalimentari.org/\)](http://www.pontalimentari.org/) vol ajudar a complir uns dels objectius de la Unió Europea que es reduir el nombre de menjar sobrant en un 50% per a l'any 2020.

Per ajudar a reduir aquest 50% el sobrant alimentari, el projecte treballa amb les cadenes de restauració i restaurants per fer una diagnosi del seu procés productiu i els facilita solucions per adequar les racions dels plats i reduir el sobrant alimentari diari d'aquests restaurants i els educa per facilitar carmanyoles als comensals perquè s'emportin a casa les porcions que no s'han menjat.