

Ens ho mengem tot

Malbaratament alimentari als menjadors escolars

Estratègies per millorar la satisfacció i reduir el malbaratament d'aliments en el menjador escolar

Fundació Alícia

9 de setembre i 23 de desembre de 2015

Barcelona Escoles + Sostenibles (abans Agenda 21 Escolar) és un programa pensat per facilitar la implicació dels centres educatius en l'ambiciós projecte planetari d'imaginar i construir un món millor i més sostenible, començant per la intervenció en l'entorn més immediat.



BARCELONA
ESCOLES
+SOSTENIBLES

L'Ajuntament de Barcelona ofereix a les escoles i instituts de la ciutat un:

- marc comú** de treball
- servei d'informació** i comunicació telefònica, per internet i presencial
- informació** periòdica a través del butlletí electrònic quinzenal i el web
- formació** i **assessorament** tècnic i pedagògic
- dinamització** de grups de treball, cursos, seminaris i altres espais d'**intercanvi d'experiències**
- suport tècnic especialitzat**
- recursos de suport** a les actuacions
- Servei de Documentació d'Educació Ambiental (SDEA)**



En ho mengem tot

from Barcelona Escoles + Sostenibles



Ens ho mengem tot



07:07



HD



<https://vimeo.com/129074537>

Introducció

Pla de prevenció de residus (2012-2020) de L'Ajuntament de Barcelona



Els àmbits estratègics i les actuacions

Ens ho mengem tot

Objectius:

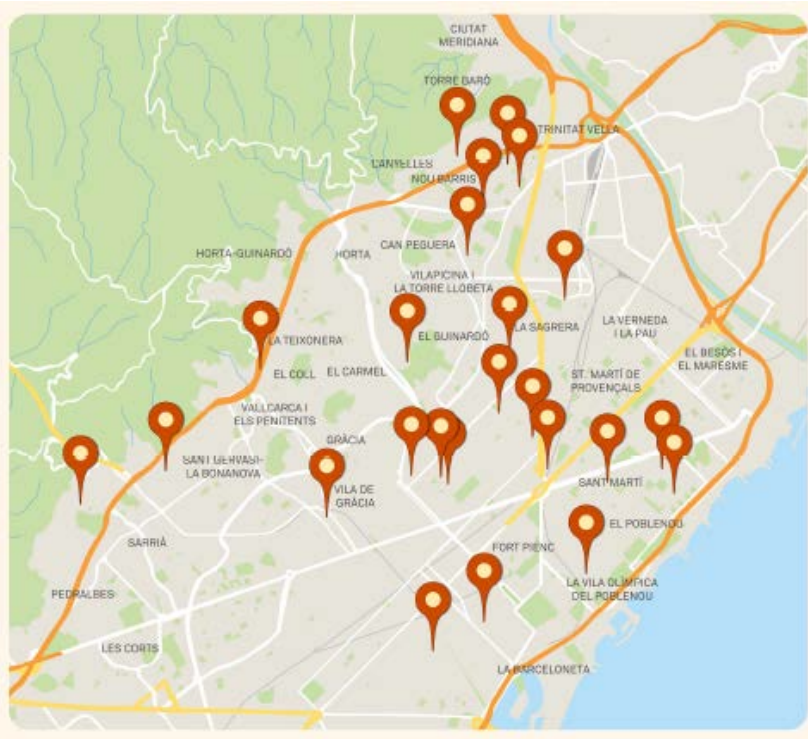
- Crear una campanya de sensibilització sobre el malbaratament alimentari en els menjadors escolars dels centres educatius de Barcelona.
- Informar del cost ambiental en la producció de determinats productes d'ús quotidià en els dinars escolars.

Metodologia:

- Dedicar una setmana de cada mes, de gener a maig de 2016, a analitzar i estudiar el grau de malbaratament d'un determinat aliment protagonista: **la poma, l'arròs amb tomàquet, la mongeta seca, el peix al forn i el iogurt.**

Participants

- 30 centres educatius de Barcelona.
- Equips de monitors/es de menjador dels centres educatius.
- Cicle inicial, mitjà i superior i primer cicle de l'ESO.



Materials i recursos

- **Guia didàctica** amb propostes d'activitats, dinàmiques, estratègies, recursos complementaris... per desenvolupar el projecte.
- **Pissarra** per anotar-hi el “menú del dia”, és a dir, la pregunta que guiarà la investigació de cada dia.
- **Lona** on s'aniran anotant les respostes a les preguntes diàries amb els aliments protagonistes.
- **Formació** per als educadors i les educadores de lleure sobre la proposta.
- **Dades de tots els centres** participants.
- **Tractament de les dades.**
- **Recursos pedagògics** addicionals per treballar el tema del **malbaratament alimentari**.
- Presentació de l'experiència durant la **Setmana Europea de la Prevenció de Residus**.
- **Titelles** en préstec per totes les escoles participants com a suport comunicatiu al projecte.

Aprofitem l'excedent alimentari de les cuines escolars

Pont Alimentari: <http://www.pontalimentari.org/>

El projecte és promogut per la [Fundació Prevenció de Residus](#) i la [Fundació Banc de Recursos](#), amb el suport del [Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya](#).

Aquesta iniciativa pretén reduir el malbaratament alimentari dels menjadors escolars donant l'excedent a entitats socials (infants, malalts, gent gran, menjadors socials, famílies necessitades...).

Les escoles participants que hi volen participar contacten directament amb el Pont Alimentari

Cronograma

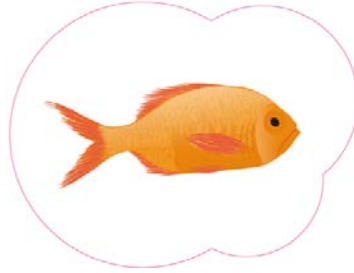
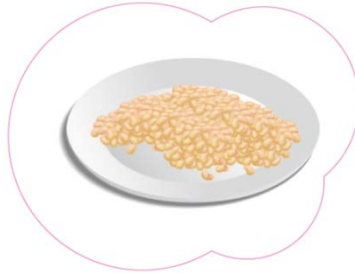
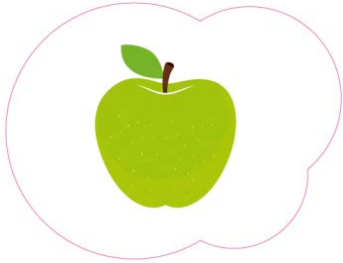
PROTAGONISTA	SETMANA
Poma	De l'11 al 15 de gener de 2016
Arròs amb tomàquet	De l'1 al 5 de febrer de 2016
Mongetes seques	Del 7 a l'11 de març de 2016
Peix al forn	Del 4 al 8 d'abril de 2016
logurt	Del 2 al 6 de maig de 2016

Fases

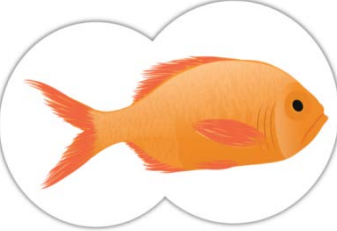
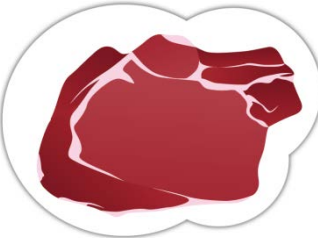
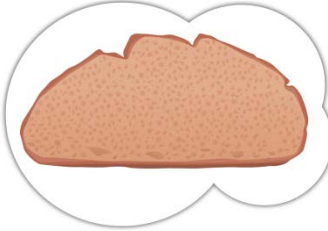
Dilluns: De què parlem? D'on ha vingut?

- Presentació de l'aliment protagonista de la setmana

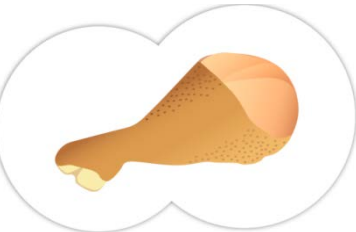
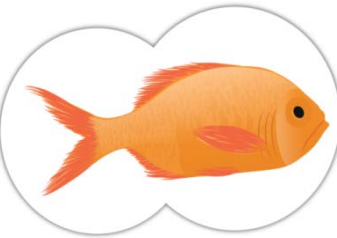
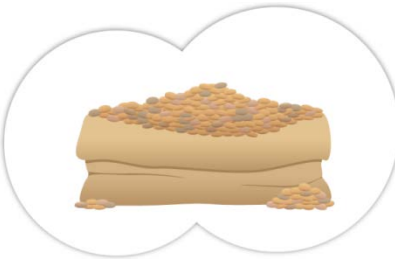
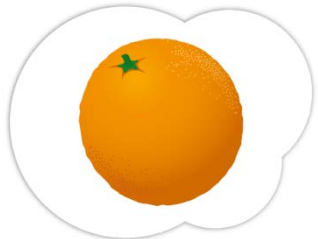
Curs 15-16



Curs 13-14



Curs 14-15



Dimarts: Quant producte hem llençat?

- Pesar el menjar servit i el menjar malbaratat
- Passar la següent informació al correu menjadorsescolars@bcn.cat

1. Nº de comensals
2. Quantitat aliment servit (kg)
3. Quantitat aliment malbaratat (kg)

Dimecres: I això quant costa?

- S'informa de la petjada ecològica de l'aliment malbaratat



La petjada ecològica

Mesura d'impacte ambiental de l'activitat humana per a l'obtenció d'un producte expressat en m² per persona i any.

Es calcula tenint en compte la superfície, l'energia i l'aigua necessàries per a la seva producció i les emissions de CO₂.

Dijous: Som molts. Quant malbaratem entre tots? Fem pila. Com evitem el malbaratament?

- S'informa de la quantitat malbaratada entre tots els centres participants

$$\% = \left(\frac{\text{quantitat_malbaratada}}{\text{quantitat_servida}} \right) \times 100$$



Divendres: Com ho comuniquem?

- S'informa a tota la comunitat educativa de tot el procés dut a terme, dels aprenentatges...

Què comuniquem?	A qui ho comuniquem?	Com comuniquem?	Com sabem que el missatge ha arribat?
-----------------	----------------------	-----------------	---------------------------------------



MENÚ D'IDEES

- Penjar un cartell a la cartellera del centre
- Redactar una notícia al web
- Explicar-ho a les classes
- Crear un díptic informatiu per a les famílies
- Informar les botigues del barri
- Elaborar un curtmetratge
- Preparar una xerrada
- Escriure una notícia a la revista o el butlletí
- Enviar un correu electrònic a les famílies
- Elaborar un programa de ràdio
- Utilitzar eines 2.0: Facebook, Twitter, etc.
- Gravar un vídeo o un *lipdub*

...

Resultats cursos 13/14 i 14/15

Aliment	% malbaratament
Taronja	8,36
Llenties	4,04
Peix	5,29
Pollastre	3,73
Mongeta tendra	3,40

Aliment	% malbaratament
Pa	4,20
logurt	4,06
Carn	6,29
Peix	4,89
Patata	5,60

Conclusions

- Pa: + malbaratament si es dóna pa al 1r plat o sistemàticament
- Iogurt: + malbaratament en envasos individuals
- Peix: és l'aliment amb + petjada ecològica, pocs centres consumeixen peix de proximitat
- Pollastre: es cuina amb diferents tècniques, cosa que fa que no es pugui comparar entre centres. Enguany recomanem la manera de cuinar-lo.
- Emplatat: + malbaratament quan el menjar és servit des de la cuina
- Sensibilització: els centres que hi han participat 2 cursos seguits, el 2n any tenen menys malbaratament
- Comunicació: quan + accions de comunicació, menys malbaratament

Per tant, com més satisfacció i més coneixement, menys malbaratament

Algunes recomanacions

Programa EMT (Ens ho mengem tot), guia i vídeo:

<http://www.sostenibilitatbcn.cat/index.php/enshomengemtot>

Apartat web recursos alimentació: <http://www.sostenibilitatbcn.cat/index.php/ag21-escolar-documents-i-alimentacio>

Guia Alimentació: <http://www.sostenibilitatbcn.cat/index.php/documents-i>

...



BARCELONA
ESCOLES
+SOSTENIBLES

Marta Vilar Recasens / Mireia Abril i Janer

Barcelona Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona

La Fàbrica del Sol. Passeig de Salvat Papasseit, 1. 08003

T. 93 256 25 99

menjadorscolars@bcn.cat

<http://www.sostenibilitatbcn.cat/index.php/enshomengemt>