RECURSOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS RODAJES

¿POR QUÉ IMPLICARNOS?

Aunque se producen suficientes alimentos para alimentar a toda la población, todavía existen desequilibrios en la distribución y acceso a los recursos. Según el **PNUMA** (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente), en **2022 se desperdiciaron 1050 millones de toneladas de comida** en los **servicios de restauración y comercios minoristas.** Estos datos son preocupantes y generan graves consecuencias ecológicas, económicas y sociales.

Durante los días de rodaje, muchas veces incluimos un **servicio de comidas**, por lo que también podemos **tomar medidas y luchar contra el desperdicio alimentario.**

¡PREVENIDOS... ACCIÓN!

¿QUÉ PODEMOS HACER?

En este documento encontrarás diversos **consejos e ideas de recursos** para prevenir y evitar el **desperdicio alimentario**, los puedes usar libremente durante el **servicio de comidas del rodaje.**

ASPECTOS CLAVE

- **Invita a formar parte e informa al personal con antelación** de las acciones que se están implementando contra el desperdicio alimentario. Informar con correos motivadores, juegos, reuniones o infografías de manera dinámica suele ser efectivo.
- **Sirve la comida en platos pequeños.** A veces tendemos a llenar los platos independientemente del hambre que tengamos; de este modo, prevenimos servir más alimentos de los que podemos consumir. Da siempre opción a repetir por si tienen más hambre.
- Pide a los comensales que **lleven fiambreras** para poder repartir la comida cocinada si sobra.
- **Contrata un servicio de comidas de calidad**. Si elegimos un buen catering, hay más probabilidades de que la comida guste a los comensales y menos alimentos se desechen.
- Si el servicio de comidas contratado tiene un **protocolo propio** de gestión del excedente de alimentos, ¡mejor!

SEAMOS CONSCIENTES
(Recursos prácticos)

¿CUÁNTO HEMOS DESPERDICIADO?: Podemos disponer de una báscula para pesar los residuos orgánicos e **informar a los comensales de la cantidad de alimentos desechados el día anterior.** Así trataremos de hacer consciente al equipo del impacto que tenemos si desperdiciamos alimentos. **Descarga aquí el cartel y la tabla.**

CÁLCULO DE PLATOS: Podemos **calcular la cantidad de platos que se sirven y las raciones que se desechan.** De esta manera, podremos ajustar mejor las cantidades cocinadas al número de comensales e informar al personal de las mejoras que vamos realizando cada día. **Descarga aquí la tabla.**

¿CUÁNTO HAMBRE TENEMOS?: Es importante intentar que los miembros del equipo **sean conscientes de cuánto hambre tienen** antes de las comidas. Así haremos que elijan la cantidad de comida que se sirven, de acuerdo con el hambre que sienten. Lo podemos hacer a través de algún **cartel informativo**, una **tabla** para poder registrarlo o similares.

¿QUÉ DEPARTAMENTO DESECHA MENOS COMIDA?: En equipos grandes, una manera entretenida de evitar el desperdicio de alimentos es convertirlo en una competición. Podemos **pesar por separado los residuos orgánicos e informar en la siguiente comida** del desperdicio de cada departamento. **Descarga aquí el cartel y la tabla.**

Si imprimes, plastifica y usa un rotulador borrable, podrás reutilizar los carteles.

DALE UNA NUEVA VIDA A LOS ALIMENTOS

Una vez hemos terminado el servicio de comidas, hay muchos alimentos que pueden tener una segunda vida.

Podemos **volver a servir los alimentos que estén en buen estado** y acordar con el catering **recetas que reutilicen los alimentos sobrantes** en comidas posteriores.

Los platos cocinados que no se puedan guardar o donar, los podemos **repartir en fiambreras** entre los miembros del equipo para su consumo cercano.

Hay **entidades, asociaciones y comedores sociales** que se encargan de **repartir los alimentos sobrantes a personas que los necesitan.**

Un ejemplo:

NUTRICIÓN Sin Fronteras

EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO
generan excedente alimentario fruto de su actividad

ENTIDADES SOCIALES
NSF a través del alimento aportado se da respuesta a las necesidades alimentarias en la red de entidades sociales en Barcelona y área metropolitana

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A UN RODAJE MÁS SOSTENIBLE!

¡¡Contacta con nuestro departamento de sostenibilidad para darnos más ideas y contarnos cómo lo has implementado!!
619122181
filmcommission6@bcn.cat