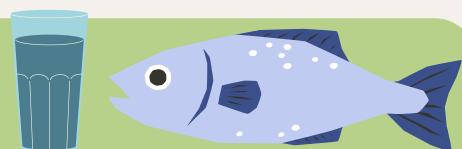


RECURSOS CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN ELS RODATGES

PER QUÈ IMPLICAR-NOS?

Tot i que es produeixen suficients aliments per donar menjar a tota la població, encara hi ha desequilibris en la distribució i accés als recursos. Segons el **PNUMA** (Programa de les Nacions Unides pel Medi Ambient) el **2022 es van malbaratar 1050 milions de tones de menjar** en els **serveis d'àpats i comerços minoristes**. Aquestes dades són preocupants i generen greus conseqüències ecològiques, econòmiques i socials.



Durant les jornades de rodatges moltes vegades incloem un **servei d'àpats**, per això també podem **passar a l'acció i lluitar contra el malbaratament alimentari**

PREVINGUTS..... ACCIÓ!!!

QUÈ PODEM FER?

En aquest document trobareu diversos **consells i idees de recursos** per tal de prevenir i evitar el **malbaratament alimentari**, els podeu utilitzar de forma lliure durant el **servei d'àpats del rodatge**.

ASPECTES CLAU

- **Convideu a formar part i informeu el personal amb antelació** de les accions que s'estan implementant contra el malbaratament alimentari. Informar amb correus motivadors, jocs, reunions o infografies de manera dinàmica sol ser efectiu.
- **Serviu el menjar en plats petits.** A vegades tendim a omplir els plats fins a dalt independentment de la gana que tinguem, d'aquesta manera prevenim servir-nos més aliments dels que podem assumir. Doneu sempre opció a repetir si tenim més gana.
- Demaneu als comensals que **portin carmanyoles** per poder repartir el menjar cuinat si en sobra.
- **Contracteu un servei d'àpats de qualitat.** Si ens esforcem a triar un bon càtering, hi ha més probabilitat de què el menjar agradi als comensals, i menys aliments acabin a les escombraries.
- Contracteu un servei d'àpats amb un **protocol propi de gestió de l'excedent d'aliments**.

SIGUEM CONSCIENTS (Recursos pràctics)

QUANT HEM MALBARATAT?: Podem disposar d'una bàscula per pesar els residus orgànics i **informar els comensals de la quantitat d'aliments llençats el dia anterior**. D'aquesta manera tractarem de fer conscient a l'equip de l'impacte que tenim si malbaraten aliments. **Descarregueu aquí el cartell i la graella**

COMPTATGE DE PLATS: Podem fer un **comptatge de la quantitat de plats que es serveixen i de les racions que tirem**. D'aquesta manera podrem adequar millor les quantitats que es cuinen al número de comensals, i informar al personal de les millores que anem fent cada dia. **Descarregueu aquí la graella**

QUANTA GANA TENIM?: És important intentar **fer conscients als membres de l'equip de quanta gana tenen** abans dels àpats. D'aquesta manera farem que escullin la quantitat de menjar que se serveixen, d'acord amb la gana que tenen. Ho podem fer a través d'algun **cartell informatiu**, una **graella** per poder tenir-ne el registre, o similars.

QUIN DEPARTAMENT LLENÇA MENYS MENJAR?: En equips grans, una manera engrescadora de no malbaratar aliments és convertir-ho en una competició. Podem pesar per separat els residus orgànics, i informar en el següent àpat de quant menjar ha malbaratat cada departament. **Descarregueu aquí el cartell i la grella**.

DONA UNA NOVA VIDA ALS ALIMENTS

Un cop hem acabat el servei d'àpats, hi ha molts aliments que poden tenir una segona vida.

Podem **tornar a servir els aliments que estiguin en bon estat**, i pactar amb el càtering **receptes que reaprofitin els aliments sobrants** per àpats posteriors.

Els plats cuinats que no es puguin guardar o donar, els **podem repartir en carmanyoles** entre els membres del equip per un consum pròxim.

Hi ha **entitats, associacions i menjadors socials** que s'encarreguen de **repartir els aliments sobrants a persones que ho necessiten**.

Un exemple:



EMPRESSES, HOTELS, CATERINGS I ESCOLES, aporten el seu excedent d'aliments



NUTRICIÓ Sense Fronteres distribueix l'aliment a les diverses entitats socials amb les quals col·labora

Si imprimeu, plastifiqueu i utilitzeu un retolador esborrable, podreu reutilitzar els cartells

GRÀCIES PER CONTRIBUIR A UN RODATGE MÉS SOSTENIBLE!!

Contacteu amb el nostre departament de sostenibilitat per donar-nos més idees i explicar-nos com ho heu aplicat!
619122181
filmcommission6@bcn.cat