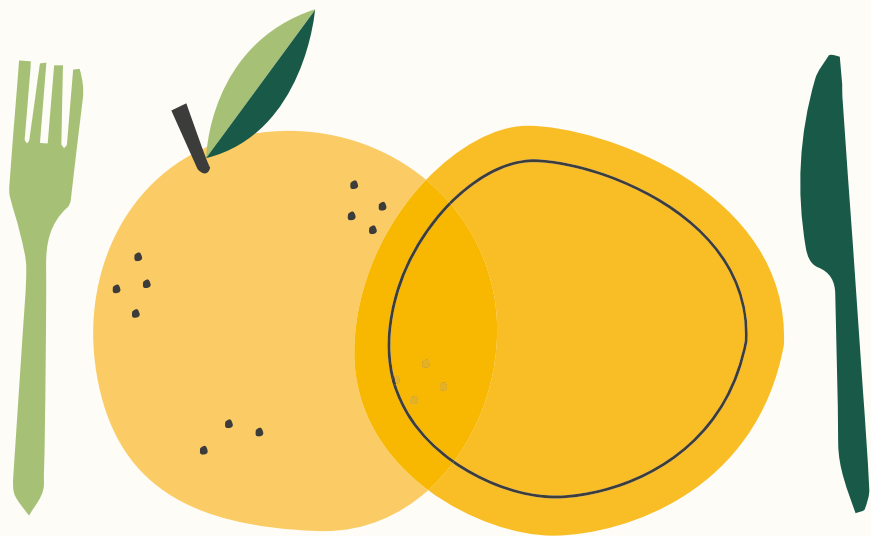


AL MENJADOR DE L'ESCOLA **#jonollenço**



PROJECTE ENFOCAT A REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI ALS MENJADORS ESCOLARS DE CATALUNYA

CURS 2022/23

UNA INICIATIVA DE:



espigoladors

AMB EL SUPORT DE:



Generalitat
de Catalunya



Agència de
Residus de
Catalunya

Context català:

A l'any 2020 es va aprovar la [LLEI 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris](#) que explicita una sèrie d'obligacions legals per reduir el MA en les empreses alimentàries, inclosos els menjadors escolars.

Principals obligacions per als menjadors escolars (Articles 5 i 6):

- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació del MA, en els termes que s'estableixin per reglament (excepte les microempreses).
- Establir programes d'educació en la reducció del MA (en col·laboració entre les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars i els centres educatius)



Objectiu del projecte:

REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI ALS MENJADORS ESCOLARS DE CATALUNYA ACOMPANYANT ALS CENTRES EDUCATIUS A COMPLIR AMB LA FUTURA NORMATIVA

Metodologia:

1. Formació d'un equip d'11 centres educatius de Catalunya amb servei de menjador.
2. Quantificació del Malbaratament Alimentari Post Consum.
3. Co-creació i implementació d'accions per reduir-lo.
4. Quantificació de l'impacte de les accions a curt i llarg termini.
5. Compartir els aprenentatges assolits a través del primer Premi d'Escoles #jonollenço.

El model de la Quantificació:

AL MENJADOR DE L'ESCOLA

#jonollenço

10 PUNTS PER QUANTIFICAR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI ALS MENJADORS ESCOLARS

#joquantifico!

1 DEFINICIÓ D'OBJECTIUS



Pregunteu-vos: per què voleu quantificar i què en fareu de les dades obtingudes?

Objectius recurrents:

- La sensibilització dels i les alumnes sobre els impactes que genera el malbaratament que es genera al menjador escolar.
- La cerca d'alternatives de prevenció tenint en compte les altres del malbaratament general.
- Aumentar la implicació de l'alumnat en projectes interns a l'escola.

Decidiu: quin tipus de quantificació voleu dur a terme?

Decidiu, tenint en compte l'objectiu, quin és el grau de precisió que voleu assolir i les tècniques que aplicareu: estimació, observació, quantificació exacta... en la quantificació dels aliments que es malbaraten al menjador del vostre centre.

Les principals tècniques que podeu utilitzar són:

- L'observació dels plats de taula, que es pot fer de forma directa o a través d'imatges.
- "Pesatge", en aquest cas, trobareu informació sobre aquesta metodologia.

2 MÈTODE D'ESTUDI



3 ELECCIÓ DELS INDICADORS



Quèstioneu-vos: a través de quins indicadors us serà més fàcil treballar?

Voleu tenir en compte els quins la vostra malbaratament, separen les dades per cada plat. Per una correspondència entre les racions i el pes, aneu a veure el número de comensals?

Us recomanem recollir aquesta informació:

- Número de comensals.
- Mida de les racions servides.
- Peso de les parts no comestibles dels aliments servits. Per recollir aquesta informació, podem fer servir aquestes taules recordat: és recomanable el codi QR o a través del link <http://bit.ly/avallbar>.
- Pes dels aliments malbaratats.



Escollir: qui formarà part de l'equip responsable de la quantificació?

Pot estar format per:

- * Els docadors i educadors que treballen al menjador escolar.
- * Un comitè d'alumnes.
- * Un comitè mixto generat pels centres educatius que inclou educadors/es i alumnes.

4 EQUIP DE RESPONSABLES



Tria el període durant el qual duràs a terme la quantificació

- * Per a una quantificació molt precisa, es recomana quantificar durant 10 dies seguits cada tres dies que passen l'horari de periodos de classes o escoles.
- * Si l'objectiu de quantificació està relacionat amb la sensibilització i has escollit una quantificació feta a través d'observació, podreu quantificar durant cada dia del curs escolar.

5 DURADA DE LA QUANTIFICACIÓ



Prepara el punt de triatge

- * És imprescindible que comptis amb un ovaris equipat on aparcar els residus orgànics de la resta de restes.
- * Si voleu quantificar tenir en compte el material a pesar per plat, caldrà utilitzar un cabell per cada un dels plats que contenen el menjar.
- * Cada cabell haureu de tenir un cartell indicatiu amb un missatge clar i precís perquè els i les alumnes o educadors/es en sigui fàcil fer la separació.
- * Serà també imprescindible comptar amb una balança, i amb les taules de quantificació per apuntar els resultats.

6 SEPARACIÓ DE RESIDUS



Presu el malbaramentament general diàriament

Per obtenir una idea del malbaramentament alimentari general, cal que es descompti el pes de totes aquelles parts de l'aliment que no són comestibles.

Des d'afiliagadors es recomanen que pesu el 1r plat, el 7n plat i les postres de forma seqüencial per obtenir més informació. Recordem, però, que també podreu pesar ho tot de forma conjunta dependrà dels vostres objectius de quantificació.

7 QUANTIFICACIÓ DIÀRIA



8 TAULES DELS RESULTATS

Confecciona els taules amb els resultats de la vostra quantificació

Valora que sigui una quantificació molt precisa, o valora començar a grams però quan quantifiquem els aliments es valdrà el resultat

Si les matrius la tècnica del pesatge les serveix les taules que tindrà el codi QR o al link <http://ajly.mur.es/ajly> descarrega la "Guia a la implementació d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari i per al disseny de programes d'educació en la reducció del malbaratament alimentari als menjadors escolars".

9 IDENTIFICACIÓ DE LES CAUSES

Identifica les causes del malbaratament produït

Per prevenir el malbaratament alimentari és imprescindible conèixer quines són les causes. Us proposem que, una vegada fet l'ajly, els i les alumnes puguin dir per què han llençat alguns dels aliments o plats del menja. Així es pot fer a través d'un mural que contingui causes diverses i que els i les alumnes només hagin de completar engrescant un guiólet, o a través d'entrevistes o grups de discussió.

10 ELS RESULTATS

Comunica els resultats

La comunicació dels resultats té un efecte de sensibilització que té molta força.

És recomanable que els resultats es comuniquin a nivell de centre i també de famílies per fer més efectiva el potencial del projecte.

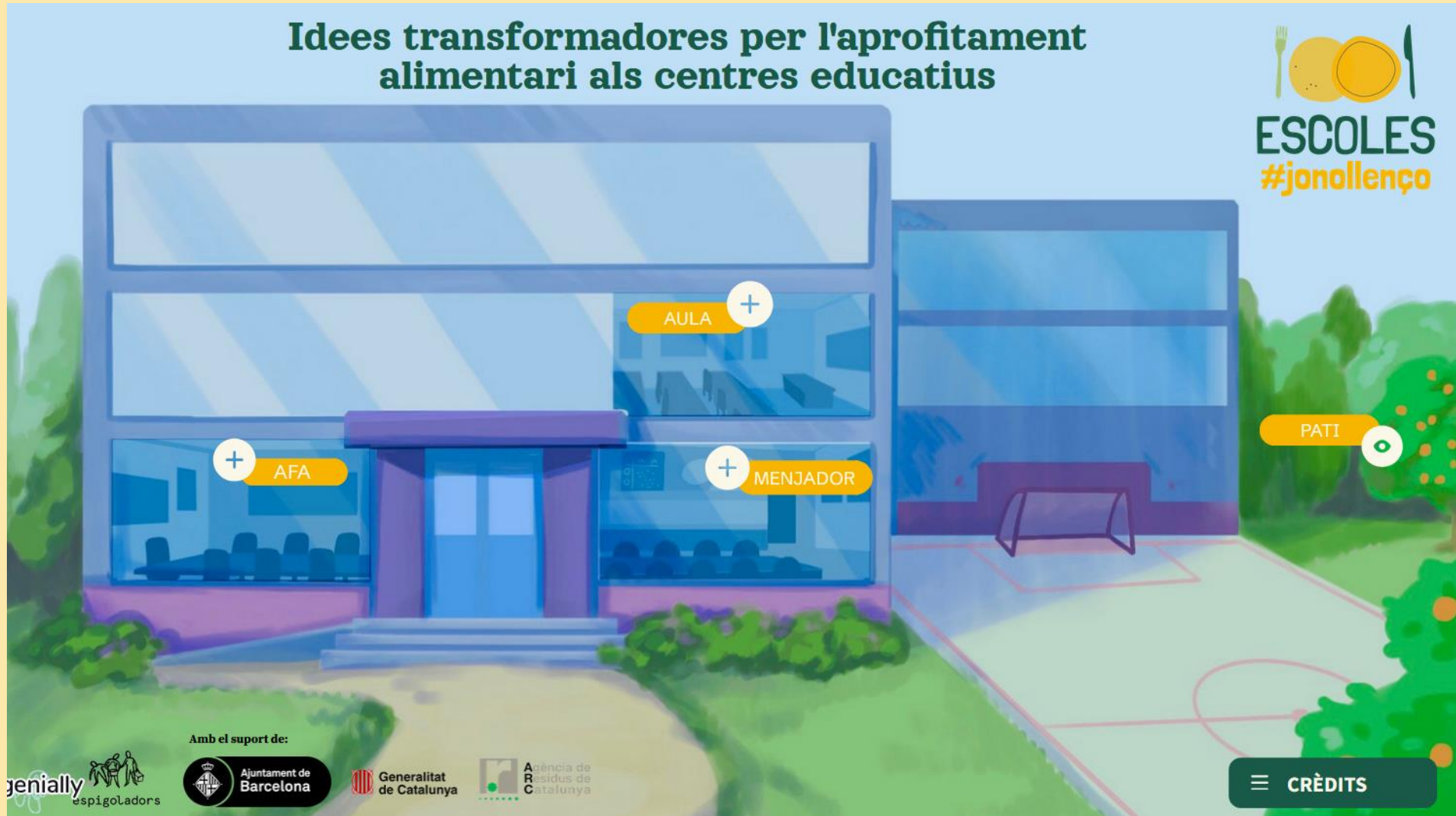
I PER POSTRES...

Dissemina i implementa intervencions a mitjà per reduir el malbaratament i menjar l'ajly.

Punts crítics del MA detectats:

- Les porcions servides no corresponen a la gana dels comensals.
- Es malbarata més el que més agrada.
- Hi ha certs aliments que es malbaraten perquè l'alumnat no sap menjar-los, sobretot en el cas de les fruites de les postres.
- L'alumnat més gran és el que més malbarata.
- No es valoren els aliments ni hi ha consciència sobre la problemàtica del MA
- Baixa acceptació de la proteïna vegetal incorporada en els menús d'enguany.

Recull d'accions implementades:



<https://view.genial.ly/654c8e13ddb0340011ad48ab/interactive-image-geniallybcn>



**Accions implementades
abans de dinar:**

Treballem el menú i parem la taula:

Què menjarem avui?

De primer... (dibuix)

De segon... (dibuix)

De postres... (dibuix)



El semàfor de la gana: ajudem a l'alumnat a identificar la gana que tenen i a servir-se una porció adequada



<https://escolescontraelmalbaratament.blogspot.com>



Vatua l'Olla als Encants



APASA a l'Escola l'Àngel



Escola Nostra Senyora del Mar



**Accions implementades
durant el dinar:**

Creem un protocol de les repeticions:

Segons la seva experiència amb els diferents grups d'alumnes, l'equip de monitoratge i la coordinació de l'espai migdia, marcarà un ordre de prioritats per demanar i servir les repeticions a l'alumnat. Aquest ordre es treballarà amb l'alumnat i es posarà en pràctica en el menjador fins aconseguir que es converteixi en un nou hàbit per l'alumnat. El Protocol, a més, proporciona informació de quines són les dinàmiques que es segueixen en el menjador. Per tant, això ajuda a respondre a la demanda real dels nens i nenes. És necessària, una revisió reiterada per part de l'equip de monitors i de coordinació.

Acció ideada i implementada per Laura Fernández amb Vatia l'Olla i La Xupxup a l'Escola Els Encants de Barcelona.

Aprenem a menjar certs aliments:



L'últim cicle de primària, mostra als cicles més petits com menjar una cuixa de pollastre.

Experiència realitzada per la Cooperativa l'Aglà al Roure Gros



Donem oportunitats als aliments que més ens costen:

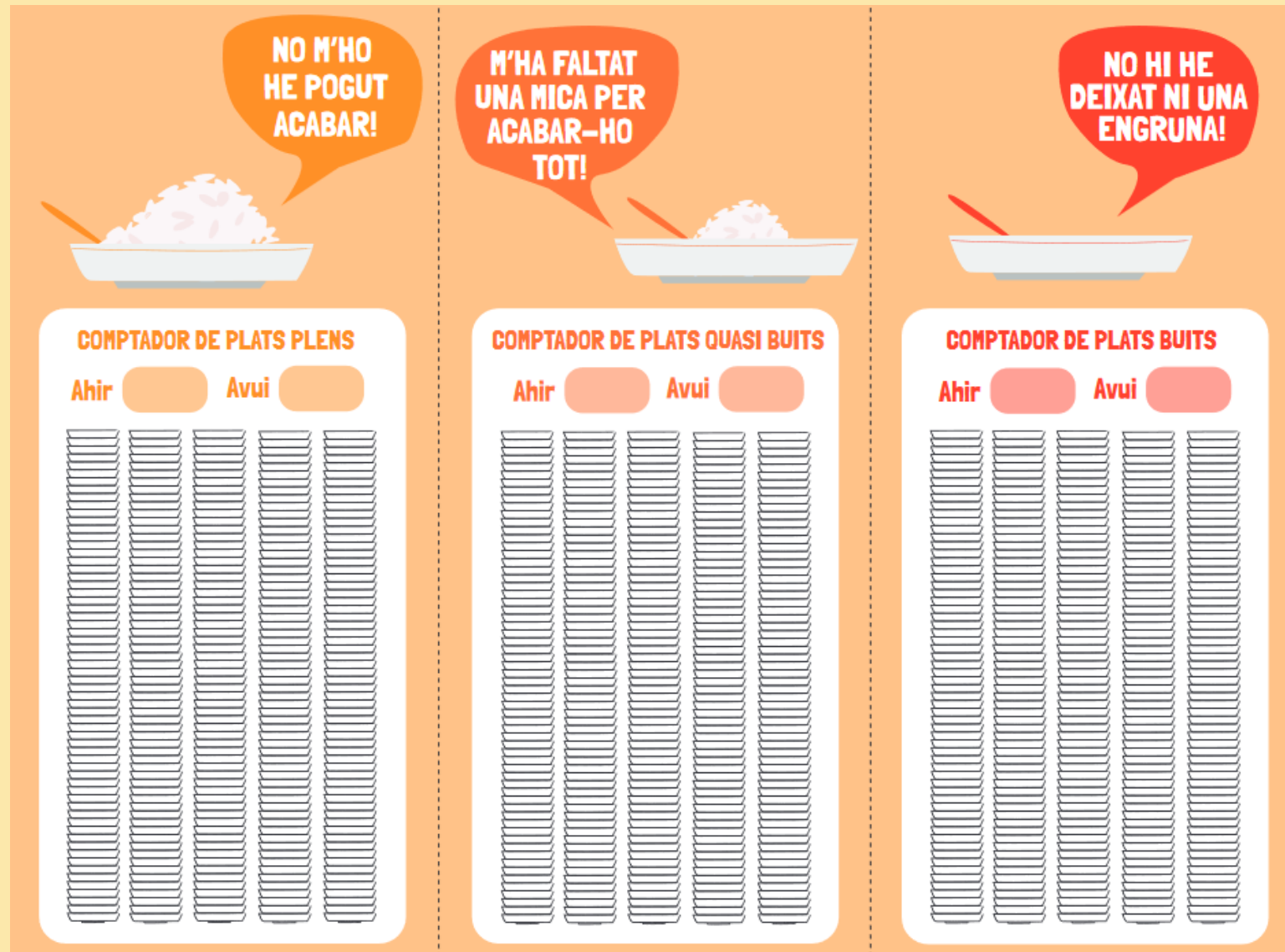


Quàlia a l'Escola El Tallat

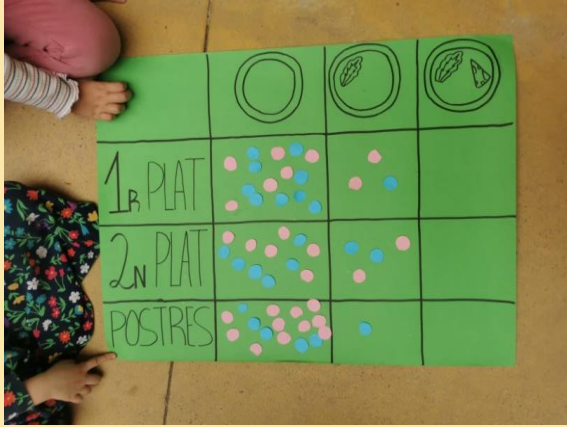


**Accions implementades
després de dinar**

El comptador de plats ens ajuda a reflexionar:



El comptador de plats ens ajuda a reflexionar:



Crea i Creix a l'Escola Patronat Domènech



Accions implementades en altres espais

Què vol dir menjar bé? Projecte pedagògic al centre educatiu per treballar l'alimentació saludable i sostenible i la problemàtica de les PMA

Objectius

Analitzar críticament les causes i conseqüències de la intervenció humana en relació amb el MA.

Integrar el vessant social, econòmic, cultural, tecnològic i ambiental.

Promoure la capacitat d'afrontar els problemes.

Incentivar l'actuació de manera individual i col·laborativa en la seva resolució

Agents implicats

- Alumnat
- Monitors/es de menjador
- Professorat
- Membres de l'AFA / famílies

Qui l'ha dut a terme

AMIPA de l'escola Alberich i Cases amb Àpats Sans.

Tipus d'activitat

- Comunicació i divulgació
- Implementació de nous hàbits
- Reflexió i debat

Com la duem a terme

Aquest projecte pretén treballar la problemàtica a partir d'instaurar-se de manera transversal a tot el centre educatiu. Primer, es fan dues sessions setmanals, on es busca començar a teixir línies de col·laboració entre els professionals d'educació primària de l'escola i l'alumnat. El projecte s'inicia amb una provocació inicial titulada "el Gran Esmorzar". A partir d'aquí, s'executen les preguntes prèvies i s'exposa el full de ruta. Cada nivell insta a treballar dos eixos del Marc d'actuacions de l'Alimentació Sostenible de l'Ajuntament de BCN.

El projecte finalitza amb la compartició del projecte amb les famílies i la comunitat educativa organitzant un berenar sostenible en comunitat.



Impliquem a les famílies:

Vatua l'Olla
a l'Escola els
Encants



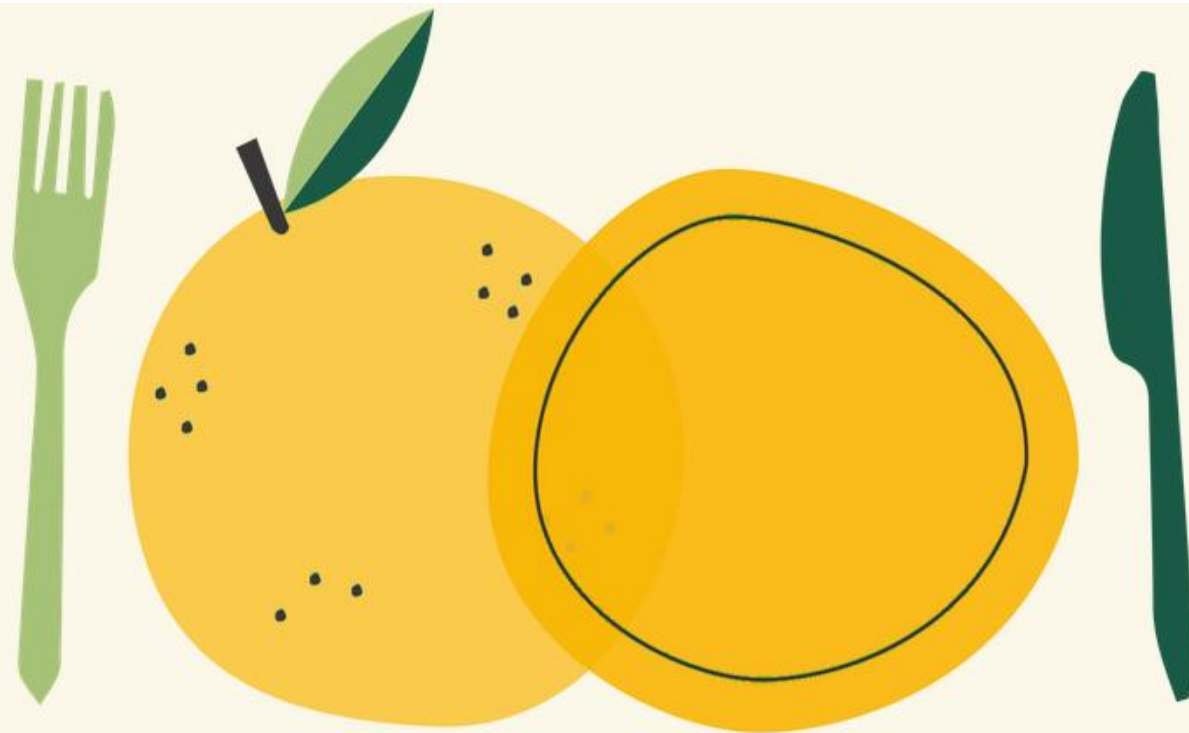
Cooperativa
l'Aglà a
l'Escola El
Roure Gros



Resultats de l'impacte de les accions a curt i llarg termini:

	1ra Quantificació	2na Quantificació	3ra Quantificació
Índex de MA general	13,24%	12,15%	8,74%
Índex de MA Primer Plat	13,38%	12,71%	10,11%
Índex de MA 2n plat	16,60%	15,30%	10,77%
Índex de MA Postres	8,98%	7,29%	4,76%
Índex de reducció o augment del MA general	-	-8,23%	-34,01%
Índex de reducció o augment del MA del 1r plat	-	-4,98%	-24,43%
Índex de reducció o augment del MA del 2n plat	-	-7,83%	-35,12%
Índex de reducció o augment del MA de les postres	-	-18,80%	-46,99%
nº comensals	199	191	195

PREMI
A L'ESCOLA
#jonollenço



Guanyadora per la categoria de centre:



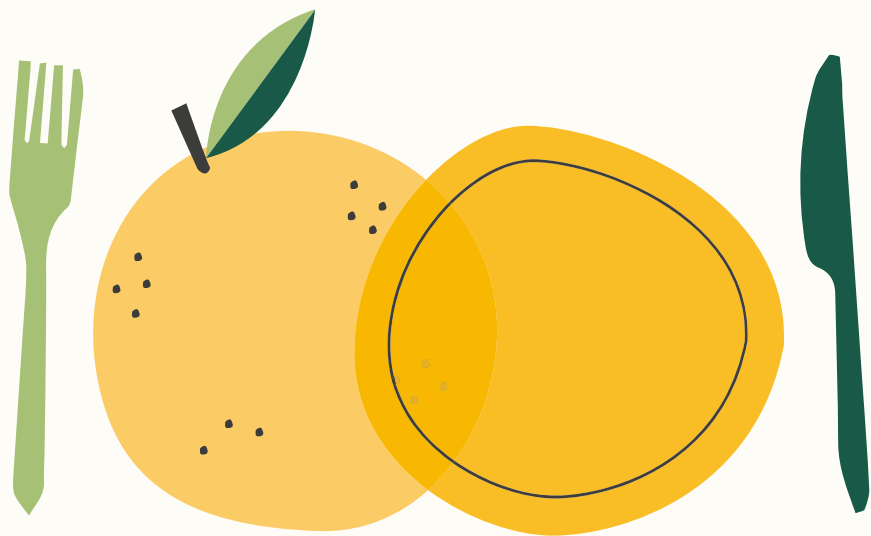
Experiencia Escola Arc Iris de Barcelona

Guanyadora per la categoria de menjador:



<https://www.youtube.com/watch?v=tYX1DbzQf9Y>

AL MENJADOR DE L'ESCOLA **#jonollenço**



**TOTS I TOTES SOM PART DE LA SOLUCIÓ
AL MALBARATAMENT ALIMENTARI**

MOLTES GRÀCIES!

UNA INICIATIVA DE:



espigoladors

AMB EL SUPORT DE:



Generalitat
de Catalunya



Agència de
Residus de
Catalunya