

# RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI AL RESTAURANT O AL MENJADOR COL·LECTIU

## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

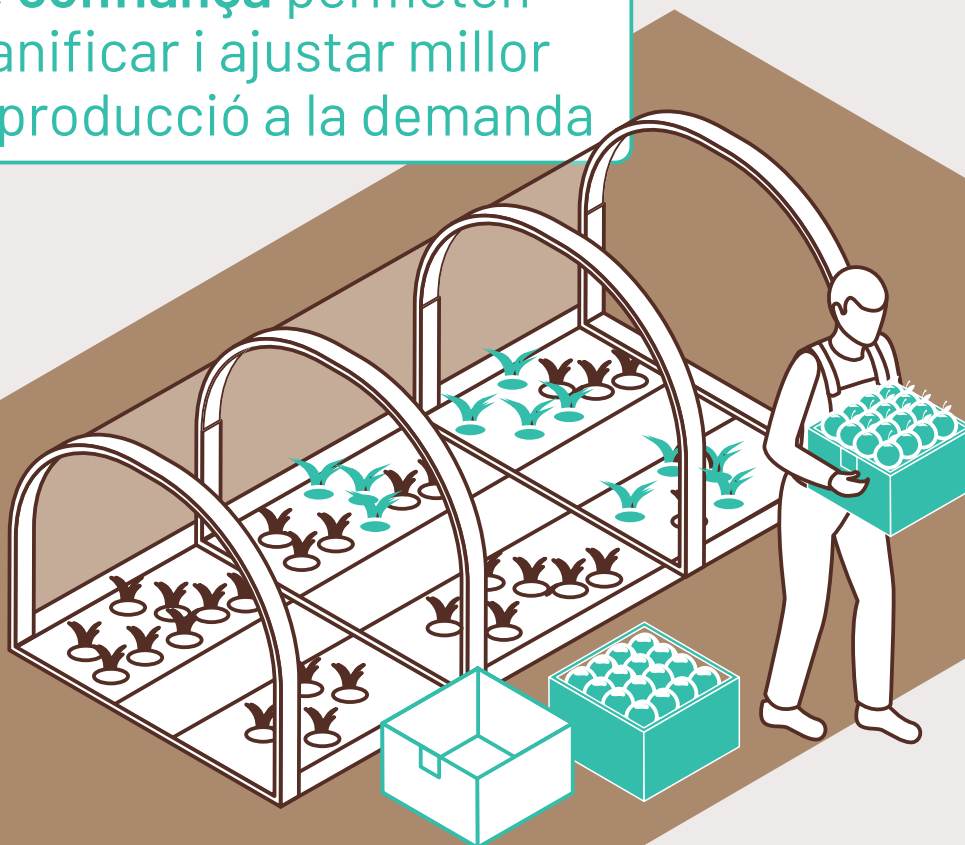
Tria aliments de  
**proximitat**, temporada,  
ecològics i  
"imperfectes"

Planifica  
les compres



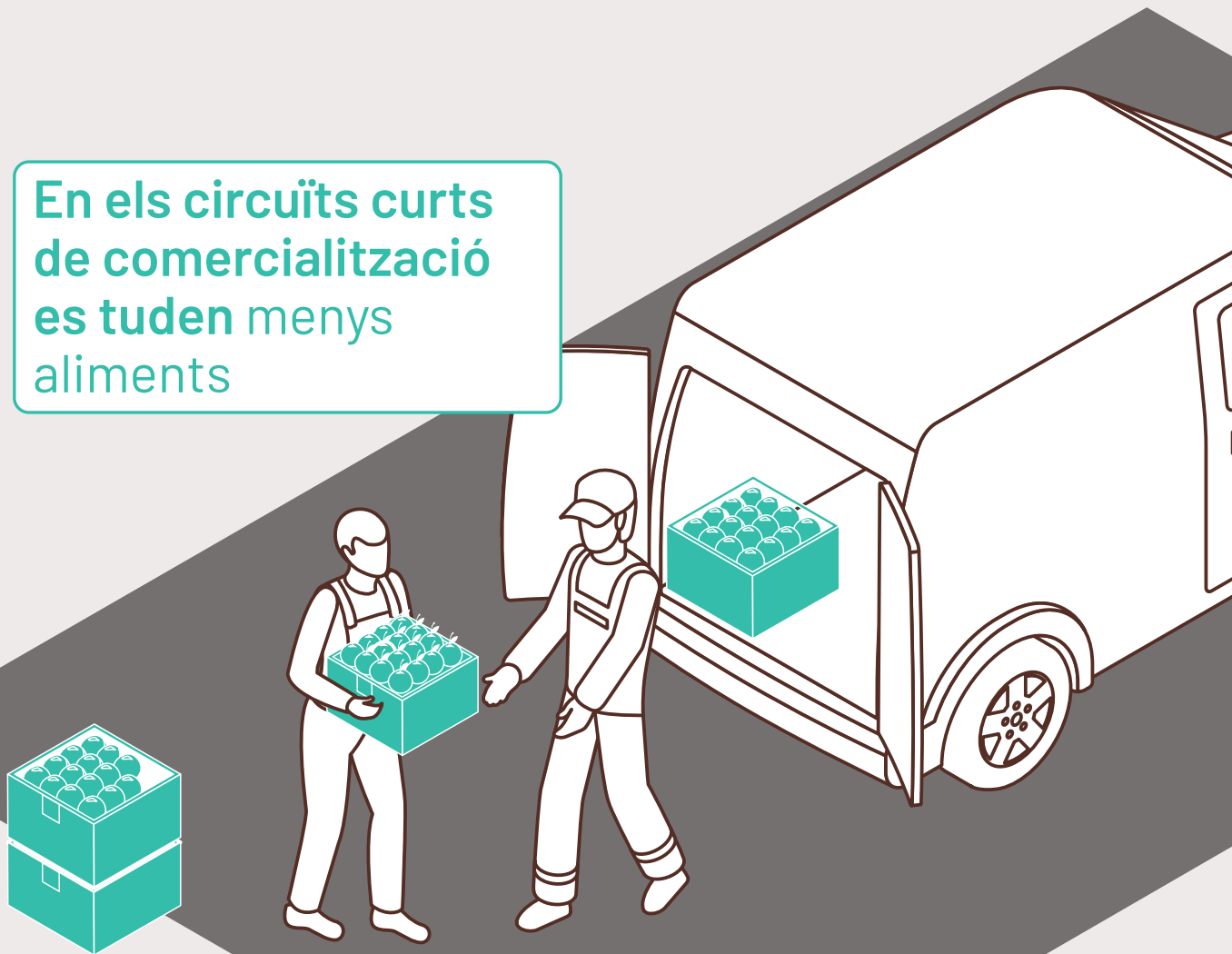
## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Els productors/es de proximitat i les relacions de confiança permeten planificar i ajustar millor la producció a la demanda



## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

En els circuits curts  
de comercialització  
es tuden menys  
aliments



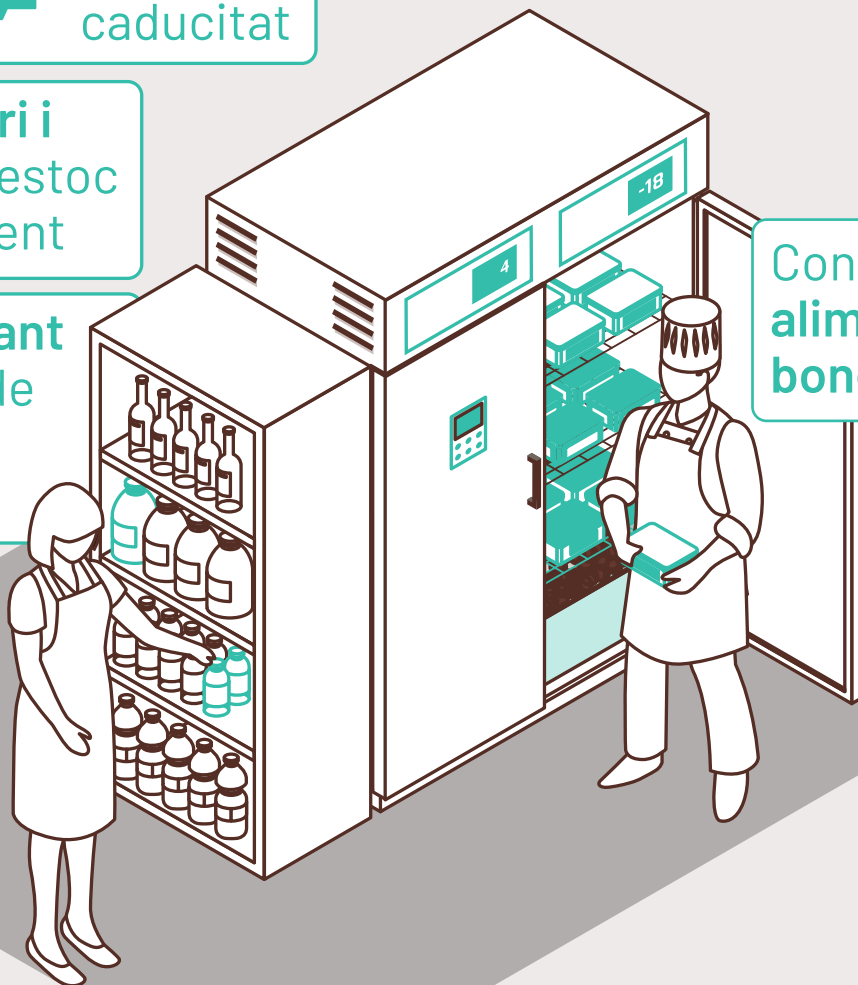
## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Consum preferent  $\neq$  Data caducitat

**Fes inventari i rotació** de l'estoc periòdicament

**Posa al davant** el que s'ha de consumir primer

Conserva els aliments en bones condicions



## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Empra  
receptes  
d'aprofitament

Avui n'ha  
sobrat  
molt

Demà ho  
oferim com a  
plat del dia

Proveeix envasos  
reutilitzables i/o  
compostables

## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI



## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Canalitza els excedents  
amb entitats del territori





# Remenja'mmm

Massa bo per llençar-ho

## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Compartiu les vostres  
bones pràctiques  
**#remenjammm**

