

# Remenja'mmm

Massa bo per llençar-ho

## RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Compartiu les vostres  
bones pràctiques  
**#remenjammm**



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

En els circuits curts de comercialització es tuden menys aliments

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

Planifica les compres

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

Empra receptes d'aprofitament

Avui n'ha sobrat molt

Demà ho oferim com a plat del dia

Proveeix envasos reutilitzables i/o compostables

Voldreu pa/aperitiu?

Preferiu mitja ració?

Vos voleu endur el que ha sobrat?

Per què no vos heu acabat el plat?

Cartes curtes  
Opció sense acompanyament

**AL RESTAURANT / MENJADOR**

Canalitza els excedents amb entitats del territori