

1ª Setmana contra el malbaratament Alimentari

El malbaratament d'aliments és un problema d'important dimensió que preocupa a empreses, administracions, bancs d'aliments i consumidors.

Reduir-lo exigeix conscienciació, esforç i col·laboració per part de tots.

En només 7 anys el sector ha aconseguit reduir el percentatge de producte que, per diverses raons, no arriba a comercialitzar-se en més d'un 30%.

Per la seva part, cada llar espanyola va reduir en el darrer any en 2,3 quilos la quantitat d'aliments que malbarata.

Junts alimentem solucions

Iniciativa coordinada per: **AECOC**

1ª Setmana contra el malbaratament Alimentari

Participants

ACES Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados	Alcampo	ANGED ASOCIACIÓN NACIONAL DE GRANDES EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN	areas	ASAJA
ASEDAS	Avacu Asociación Nacional de Supermercados y Almacenes	caprabo	Carrefour	Confederación Española de Comercio
cecu	CEDECARNE Asociación Española de Comerciantes de Carnes y Pescados	GOAG	consum COOPERATIVA	Conway de comercio company
COVAP	COVIRAN	DiA	PEPSICO	Ebro
El Corte Inglés	EROSKI	EUROPASTRY	FEHR Federación Española de Hostelería	FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE COMERCIANTES Y PRODUCTORES DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL
FIAB Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas	FLI Federación de Usuarios-Consumidores Independientes	GRUPO SIRO Cultivamos futuro	HISPA COOP	LIDL
MARCAS DE RESTAURACIÓN	McDonald's	MERCADONA Comercio de consumo	PESCANOVA	PRESTO
Rodilla	GRUPO riberebro Industria de Alimentos y Bebidas	serunion	UNE	mercados de madrid
superSol	ALDI SUPERMERCADOS	U Unilever	idilia FOODS	LIPA Asociación Española de Industrias Alimentarias y Bacterias
Pascual	Nestlé A gusto con la vida	cooperativas agro-alimentarias	Vegalsa	

Saps quina és la diferencia entre data de caducitat i consum preferent?

La data de consum preferent indica fins quan un aliment està en perfectes condicions per consumir-se, ja que manté intactes les seves propietats: sabor, textura, aroma... Vençuda aquesta data algunes de les propietats es poden perdre però el producte segueix sent segur i es pot consumir.

La data de caducitat indica fins quan un aliment és segur. Una vegada vençuda aquesta data, la seguretat no està assegurada i l'aliment podria ser perjudicial per a la salut de les persones.



1ª Setmana contra el malbaratament Alimentari

24-30 setembre

Junts alimentem
solucions



Què pots fer per evitar el malbaratament d'aliments?

Iniciativa coordinada per: **AECOC**

1ª Setmana contra el malbaratament Alimentari

Saps com evitar el malbaratament d'aliments?

1

En la mesura del possible planifica els menús de la setmana amb antelació.

Abans d'anar a comprar detalla i enumera els plats i els ingredients que necessitaràs. També és important revisar el que tens a la nevera i en el rebost abans de fer la compra.

2

Evitar comprar amb presses, si disposes de més temps podràs escollir millor els productes que utilitzaràs.

3

És també molt important fixar-se en les dates de consum preferent i caducitat de tot el que compris. Així podràs saber quan et duraran els productes i, d'aquesta manera, prioritzar el seu consum i evitar llançar aliments a la brossa.

4

Quan compris fruites i verdures recorda que les "imperfectes" son igual de bones que les que tenen un aspecte implacable i radiant.

5

Mantingues la nevera i el congelador endreçat, organitzat i net. Així podràs comprovar el contingut dels espais i la data de caducitat dels aliments que contenen.

6

Els excedents poden tenir una segona vida amb receptes creatives. Res millor que rescatar-les convertint-les en nous, deliciosos i equilibrats plats. Amb les restes de peix i de carn podem fer canalons, lasanyes, pasta farcida o croquetes.

7

Organitza bé la nevera i utilitza els envasos adequats per conservar be els aliments. La zona més freda es reserva per les carns i peixos, xarcuteria, cremes, postres lactis i aliments en procés de descongelació.

8

Especialment a l'estiu conserva la fruita a la nevera. D'aquesta manera el procés de maduració serà més lent i evitarem que la fruita es faci malbé.

9

Si surts a menjar fora de casa, aprofita la flexibilitat de l'oferta per adaptar-la a les teves necessitats de cada moment. Per exemple, mig menú o ració si no tens molta gana.

10

En els bars i restaurants, si no pots consumir la ració que has demanat, sol·licita que te la preparin per emportar. Així podràs gaudir-la més endavant.

L'alimentació
està per menjar-se-la