

[Social](#)

'Remenja'mmm', la campanya que evita llençar menjar als restaurants



02/02/2017

Suport Tercer Sector – Fundesplai

Autor/a: Júlia Hinojo



Font:



Font:



Font:



Font:

'Remenja'mmm', la campanya que evita llençar menjar als restaurants

02/02/2017

Autor/a: Júlia Hinojo

Suport Tercer Sector – Fundesplai



Resum:

Nutrició Sense Fronteres, el Banc de Recursos i el Grup GSR ofereixen als locals adherits a la iniciativa bosses de paper per reaprofitar el menjar sobrant.

I si em miren malament? I si el cambrer no vol? I si no tenen una carmanyola? **Demandar que t'envasin les restes** que no t'has pogut menjar continua sent un **estigma**, almenys a **Catalunya**.

Per això, entitats com [Nutrició Sense Fronteres](#), el [Banc de Recursos](#) i el [Grup GSR](#) han engegat una **campanya** que convida els **restaurants** a **oferir bosses de paper** ('doggy bags') als i les comensals perquè s'enduguin a casa el **menjar** que els ha **sobrat** al plat.

"Remenja'mmm, massa bo per llençar-ho" és una iniciativa a la qual ja s'han adherit **nou establiments** de la ciutat de **Barcelona**: [Semproniana](#), [La Font de Prades](#), [L'Escamarlà](#), dos restaurants de [Los Pollos de la Lluïa](#), [Casajuana](#), [Caballa Canalla](#), [Hotel Barceló Sants](#) i [Due Spaghi](#). Tots els locals que se sumin al projecte ho faran saber **enganxant un adhesiu** acreditatiu a la porta.

"La idea és **començar a la capital** i anar-ho traslladant a **tot Catalunya**. Volem que hi participin tots els restaurants, des dels més coneguts amb **estrella Michelin**, fins als **de barri**", ha explicat **Jesús Martín**, membre de **Nutrició Sense Fronteres**.

El que es llença en un any alimentaria 500.000 persones

El menjar que es llença a Catalunya **anualment, 260.000 tones**, servirien per cobrir les **necessitats alimentàries de 500.000 persones** durant un any, segons **dades** de la campanya.

Les associacions impulsores del projecte posen èmfasi en les **conseqüències climàtiques** d'aquestes xifres. Asseguren que el menjar que es llença augmenta el **volum de deixalles**, les **emissions de carboni** i, per tant, accelera el **canvi climàtic**.

A banda, contrasten l'excedent de menjar amb el **nivell de pobresa** a Catalunya, on el **20%** de les famílies estan per sota del 60% de la **renda mitjana**.

El menjar que es llença a la cuina, menys visible però més greu

Ada Parellada, restauradora de **Semproniana** i promotora dels bons hàbits alimentaris, s'ha bolcat en la campanya.

"És un **'win-win'**. Hi guanya el restaurant perquè **rep bosses més atractives** que qualsevol altre i perquè el poden **trobar amb més facilitat** a través del web del projecte. També hi guanya la clientela, que podrà demanar sense vergonya que li emboliquin el que no s'ha acabat", diu Parellada.

La restauradora celebra la iniciativa i proposa altres mesures per seguir treballant per a la causa. "La solució **no és només donar carmanyoles** sinó oferir la **possibilitat** que el **client o la clienta demani menys** si no té gana".

A més, destaca que el malbaratament alimentari es dona, sobretot, pels aliments de les **cuines** dels restaurants que van a parar a les escombraries. "**És més greu** que la mica de menjar que queda al plat", ha admès Parellada.

Suggereix que els locals facin **auditories internes** per calcular què desaprofiten més i decidir com evitar-ho. "Nosaltres ens vam adonar que **llençàvem moltes sardines**, un quilo cada dia. Vam decidir **d'envasar-les al buit** i així els vam **allargar la vida dos dies més**. S'ha de racionalitzar la manera de tractar cada producte", ha explicat la restauradora.

Tot i que Parellada no forma part de cap de les entitats impulsores, té pensat **crear una plataforma de restauradors i restauradores** contràries al **malbaratament alimentari**.

El premi a la millor iniciativa sostenible

El **web de 'Remenja'mmm'**, a banda d'un **mapa interactiu** on trobar tots els locals adherits a la campanya, té un apartat on els restaurants es poden **registrar** i una secció relacionada amb el **premi** que convoquen aquest **2017** per homenatjar l'establiment que engegui la **iniciativa sostenible** més **original** de l'any.

"Estem desenvolupant noves accions a través de les **xarxes socials** perquè la gent hi participi i la campanya tingui més **impacte**", ha apuntat Martín.

Etiquetes: [malbaratament alimentari](#), [Nutrició sense Fronteres](#), [Grup GSR](#), [fundació banc de recursos](#), [intervenció social](#), [economia solidària](#), [iniciatives solidàries](#), [desenvolupament sostenible](#)

URL d'origen: <https://xarxanet.org/social/noticies/remenjammm-la-campanya-que-evita-llençar-menjar-als-restaurants>