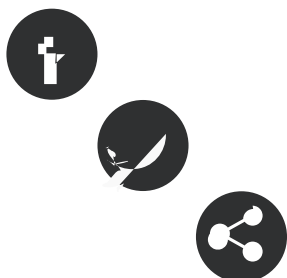


[Ambiental](#)

Consells per no malbaratar aliments aquestes festes



22/12/2014



Font:

Consells per no malbaratar aliments aquestes festes

22/12/2014





Resum:

Calcular les racions, etiquetar els congelats o comparar productes locals són alguns dels consells que ofereix la plana web "Som gent de profit".

Es tracta de consells per no **malbaratar aliments**, que podran resultar útils tant durant aquestes festes com durant la resta de l'any. L'Agència de Residus de Catalunya, l'Àrea Metropolitana de Barcelona i l'Ajuntament de Barcelona han engegat la campanya [Som gent de profit](#) amb l'objectiu de conscienciar la població de que "malbaratant aliments es llencen els diners que ha costat produir-los, els recursos naturals invertits i es desaprofita un recurs molt valuós".

A Catalunya es malbaraten cada any unes 260.000 tones d'aliments. Això equival a 34,9 kg per habitant i any, un 7% de les adquisicions de menjar sòlid. Bona part d'aquests aliments es llencen a les llars, comerços i restaurants. La campanya "Som gent de profit" ofereix consells per poder canviar aquesta realitat i anima a persones i entitats a sumar-se a aquest moviment tot signant el seu [manifest](#).

Aquí tens alguns dels **consells** que pots seguir per aprofitar els aliments:

- Planificar els menús amb una setmana de temps
- Organitzar els productes de forma que els que caduquen abans quedin en primera fila
- Consumir productes locals i de temporada
- Fer recollida selectiva de residus
- Mantenir la nevera a 4°C o 5°C i el congelador a -18°C
- Tenir una bàscula a la cuina ajuda a cuinar amb mesura
- Anar a la compra sense gana per comprar amb mesura
- Fer batuts i sucs amb la fruita madura
- Fer conserves
- Congelar en racions individuals i etiquetar amb la data de congelació

Etiquetes: [malbaratament alimentari](#), [residus](#), [desenvolupament sostenible](#), [Nadal Solidari](#)

URL d'origen: <https://xarxanet.org/ambiental/noticies/consells-per-no-malbaratar-aliments-aquestes-festes>