



6A JORNADA SERHS

Lluitem contra el
malbaratament
alimentari

12 de desembre de 2018

ACCAC

ASSOCIACIÓ DE CAFES DE CATALUNYA I FABRICA DE CATALUNYA

AGENDA



10:00 -11:00 Felipe Celis **ESTRATÈGIES DE COMPRES I ORGANITZACIÓ A LA CUINA PER PREVENIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI**

11:00: 11:30 Break

11:30-13:00 Isabel Coderch: **MALBARATAMENT ALIMENTARI EN RESTAURACIÓ COL·LECTIVA - REPTES ACTUALS I ESTRATÈGIES DE PREVENCIÓ**

13:00 -13:30 Serhs Distribució **CREIXENT JUNTS MINVAMENTS, TIPUS DE CONGELACIÓ, OFERTA I NOVETATS.**

13:30 Dinar

EXPOONENTS

Especialistes

Felipe Celis

Cuiner i docent al grau de Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques, al campus Cett, UB. Especialista en **noves tendències i sostenibilitat en l'hosteleria**. **Coautor de la guia Aprofitem el menjar!** De l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona. Entre d'altres activitats relacionades amb el malbaratament alimentari va fer **d'assessor gastronòmic a la activitat zerowaste bcn** el passat 24/11 en conjunt amb la Plataforma Aprofitem el aliments. "La sostenibilitat pròpia i del medi ambient son importants avui dia, però imprescindibles de cara a futur."



Isabel Coderch

Especialista en **restauració col·lectiva sostenible i fundadora de Te lo sirvo verde**. Ajuda al sector de la restauració a reduir la seva empremta ambiental i a aportar valor social. <http://telosirvoverde.com/>

"La prevenció del malbaratament alimentari ha passat de ser un tabú, a una veritat incòmode que hem d'afrontar entre tots. El control del malbaratament es un repte pels menjadors socials, però un abordatge global i decidit ens permet: reduir l'impacte ambiental del servei, millorar la imatge corporativa i reduir costos de gestió"



FELIPE CELIS

Agenda

GESTIÓ DE LA CUINA VERS REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

BONES PRÀCTIQUES I SHOWCOOKING

- Estratègia de compres i organització del magatzem
- Com dissenyar el menú per optimitzar els recursos
- Noves Tècniques culinàries
- Estratègies per prevenir el malbaratament a la cuina a través de TIPS PRÀCTICS



ISABEL CODERCH

Agenda

MALBARATAMENT ALIMENTARI EN RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

Reptes actuals i estratègies de prevenció

- Com ens alimentem?
- El paper dels restaurants en el malbaratament mundial
- Perquè i on es llencen els aliments en restauració col·lectiva?
- Impactes ambientals, socials i econòmics del malbaratament alimentari
- Estratègies de control i reducció del malbaratament



SERHS

Agenda

CREIXENT JUNTS

Minvaments, tipus de congelació, oferta i novetats.

- Els productes més consumits per ACCAC
- Tipus de congelació
- Ofertes ACCAC
- Novetats
- Dubtes i suggeriments



US ESPEREM!

