

¡Aprovechemos la comida!



Documentación

Una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering.

El despilfarro alimentario es un problema global, dado que anualmente más de 1.300 millones de toneladas de comida se pierden en el mundo en el camino desde el campo hasta nuestros platos. Pero también es un problema actual en los servicios de restauración, ya que entre un 4 y un 10% de las compras de comida de los restaurantes, los caterings o los comedores de colectividades acaban en la basura.

Fundación Alícia y Oficina de Medio Ambiente de la Universidad Autónoma de Barcelona

Archivos:  [guia_malbaratament_esp.pdf](http://www.alicia.cat/guia_malbaratament_esp.pdf) [1]

Enlace: <http://www.alicia.cat>

Enlaces:

[1] http://www.besana.es/sites/default/files/guia_malbaratament_esp.pdf