



Malbaratament alimentari – ODS 2 Fam Zero



En primer lloc, ens vam plantejar dues hipòtesis

- Al menjador de l'escola secundària es llença molt de menjar
- Als alumnes de secundària no les agrada el pícnic de l'escola i ho llencen generant residus i malbaratament alimentari.

Per comprovar aquestes dues observacions van parlar amb el cuiner del centre. Ens va explicar com funciona la cuina, com planifiquen perquè hi ha alguns plats i altres no.

Sobretot ens va explicar que per normativa no es pot donar el menjar sobrant si no passa per un procés que fa un aparell que es diu abatedor que no tenim al centre.

Igualment, ens va demostrar que no es llença tant menjar com pensàvem.

També va reconèixer que els pícnic no agraden.

Com el tema del menjador no poden controlar-lo ni qualificar-lo ens hem centrat en la problemàtica dels pícnic

El problema principia'l el veiem en la manca de comunicació en alumnes/família/escola

No hi ha una consulta previa sobre com haurien de ser els pícnic en les sortides o si vols emportar-te menjar de casa.

Podem quantificar-lo en les sortides, implementar propostes de millora i tornar a mesurar si han resultat.

Hem desenvolupat una sèrie de propostes tant per menjador com pel dinar de les sortides que farem arribar a la direcció del centre amb la idea d'implementar-les el curs vinent.

