

AMBIENTALITZACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING

Introducció de criteris de sostenibilitat als serveis de càtering

Els serveis de càtering als congressos

A la majoria de congressos i jornades que se celebren es contracta el servei d'empreses de càtering per a servir el menjar i les begudes en les pauses (cafès, dinars, sopars, aperitius, etc.).

La introducció de criteris de sostenibilitat en els serveis de càtering és una iniciativa adreçada a reduir la generació de residus, a promoure'n el reciclatge i a fomentar els productes ecològics i de comerç just.

Com introduir la sostenibilitat als càterings?

En el moment de plantejar la introducció de criteris de sostenibilitat als serveis de càtering cal pensar que segurament al mercat ja hi ha empreses de restauració que ofereixen aquesta possibilitat (vegeu l'apartat adreces d'interès).

Els objectius principals a l'hora d'ambientalitzar un càtering són:

- Minimitzar la generació de residus.
- Reciclar els residus que es generin.
- Servir productes ecològics i de comerç just.

Per a posar-los en pràctica es poden dur a terme les actuacions següents:

- Dimensionar la quantitat de menjar que s'ha de servir en funció del nombre de participants i per evitar que hi hagi excedents. En el cas que hi hagi menjar sobrer, es pot establir contacte amb alguna organització a la qual es pot lliurar el menjar sobrer.
- Utilitzar vaixel·la reutilitzable (plats, coberts i gots), la qual es pot rentar i pot servir per a posteriors utilitzacions. Si no és possible l'ús de vaixel·la reutilitzable es pot intentar que sigui de material compostable.
- Utilitzar parament de taula de roba.
- Servir les begudes en envasos de gran volum i, si no fos possible, en envasos de vidre reutilitzables, o en darrer terme en envasos reciclables (i garantir-ne el reciclatge).
- Evitar les begudes en envàs de llauna.
- Establir la infraestructura necessària i els circuits per a fer la recollida selectiva dels residus que generi el servei de càtering.
- Formar els treballadors de l'empresa de càtering sobre els aspectes del reciclatge per tal de garantir que la separació dels residus es faci correctament.
- Oferir productes de temporada i locals, i si no que siguin de comerç just. Amb el consum de productes locals s'estalvien emissions derivades del transport.
- Informar els comensals de les característiques dels productes (comerç just, ecològics, etc.) mitjançant cartells o menús que descriguin el tipus de menjar que s'ofereix.

UAB-CO₂=UAB+SOSTENIBLE

Programa de reducció i compensació de les emissions de CO₂ dels actes organitzats per la UAB

BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS EN ESDEVENIMENTS

Alguns exemples

GREENING EVENTS

(Viena, 16 i 17 de gener de 2006)

Conferència organitzada per la Presidència de la Unió Europea (Àustria).

- Als dinars es van servir productes locals (vins de la regió) i ecològics i a cada taula hi havia un díptic amb informació de les característiques del menjar.
- Es va dissenyar una gerra d'aigua per a servir l'aigua tant a les taules dels ponents com a les taules del dinar. L'aigua que es va consumir era de l'aixeta.

FIRA D'ENTITATS D'HORTA

(maig del 2006)

- El sopar popular es va servir en vaixel·la compostable (plats i coberts) que es va recollir selectivament en contenidors específics.
- L'aigua es va servir en gerres que s'omplien a partir de garrafes de plàstic retornables de 20 litres. Es van utilitzar gots de plàstic reutilitzables per a la beguda.



Font: Oficina de Medi Ambient (UAB)

Gots de plàstic reutilitzables i gerres d'aigua en la botifarrada popular d'Horta.



Font: Oficina de Medi Ambient (UAB)

Les gerres s'omplien a partir de bidons d'aigua retornables de gran volum.

VII JORNADES DEL PROJECTE EDUCATIU DE CIUTAT DE BARCELONA

- La vaixel·la de les pauses-cafè era de ceràmica i vidre (reutilitzable) i les begudes es van servir en envasos de vidre reciclables.
- En les pauses-cafè es va servir cafè de comerç just, i es va informar d'aquesta pràctica.
- Es van servir productes locals i de temporada (mandarines, fruita del temps).

UAB-CO₂=UAB+SOSTENIBLE

Programa de reducció i compensació de les emissions de CO₂ dels actes organitzats per la UAB

BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS EN ESDEVENIMENTS

Adreces d'interès

Fundació Futur

Càtering amb productes de comerç just i ecològics. Disposen del certificat ambiental ISO 14.001 i treballen amb programes de reinserció social.

C/ Hèrcules, 3 08002 Barcelona

Correu electrònic: catering@futur.cat

Adreça electrònica: <http://www.fundaciofutur.org/>

Tel. 93 302 19 27

Càtering El Cabàs (Càtering ecològic i amb productes de comerç just)

Restaurant Càtering - El Cabàs del Teatre SCP

C/Torras i Bages 50, 08400 Granollers

Correu electrònic:

barrestaurant@teatreauditori.granollers.cat

Adreça electrònica: www.elcabas.com

Telèfon: 93 8464267

Càtering Cus-cus

Càtering ecològic i vegetarià

Correu electrònic:

catering@cooperativacuscus.com

Telèfon: 635400093

Adreça electrònica:

http://www.empreses.net/cooperativacuscus/public_html/index.html

Vaixella compostable

Ecrac

Vaixella compostable feta de mater-bi. Productes ecològics, biodegradables i compostables

Correu electrònic: eCRAC@eCRAC.8m.com

Adreça electrònica: <http://www.ecrac.8m.com/>

Telèfon: 93 820 76 57

Gots de plàstic reutilitzables

Plàstics MENSA

Correu electrònic: men-sa@men-sa.com

Adreça electrònica: www.men-sa.com

Telèfon: 93 314 81 11