

Una prova pilot ha permès recuperar més d'una tona d'aliments d'una escola de Lloret de Mar

Tot aquest menjar correspon a 5.200 racions que s'han ofert a través d'una màquina expenedora

Una prova pilot ha permès recuperar més d'una tona d'aliments de l'escola Àngels Alemany de Lloret de Mar. El projecte Rexcatering, que compta amb la col·laboració i el finançament del Departament d'Agricultura, aprofita els excedents del menjador escolar que es troben en perfecte estat per al consum i els ofereix després a través d'una màquina expenedora per a una segona oportunitat. En el cas de l'escola de Lloret, la màquina ha estat en funcionament des de setembre del 2025 fins al passat juny, coincidint amb el curs escolar i ha repartit un total de 5.230 racions de menjar, corresponents a la més d'una tona que s'ha recuperat i que s'ha evitat que acabessin com un residu més. Els resultats de la prova pilot també han fet evident un important impacte ambiental amb el reaprofitament dels aliments. En aquests mesos s'han evitat 14.053 quilograms d'emissions de CO₂, a més de generar un estalvi econòmic al voltant dels 32.430 euros. En aquest sentit, la regidora de Medi Ambient i Salut de l'Ajuntament de Lloret de Mar, Vereda López, valora molt positivament els resultats obtinguts i destaca que cada ració recuperada és "una oportunitat per donar valor als aliments i reduir l'impacte ambiental". Quan l'escola Àngels Alemany de Lloret va posar en marxa el projecte, el passat mes de setembre, la localitat es va convertir en el segon municipi de Catalunya a adherir-se a aquesta iniciativa, impulsada per la Fundació Residuo Cero i coordinada per la plataforma Aprofitem els Aliments, amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat. El projecte va arribar al municipi de la mà de l'Associació de Famílies d'Alumnes del centre, amb l'objectiu de conscienciar sobre la importància de reduir el malbaratament alimentari i donar una segona oportunitat als excedents del menjador escolar. El sistema permet recuperar els àpats cuinats que no s'han servit, però que es troben en perfectes condicions per al consum. El personal de cuina els envasa i, amb la col·laboració de l'alumnat, s'etiqueten abans de dipositar-los en una màquina expenedora d'accés públic situada a l'exterior del centre educatiu. Durant aquesta primera prova pilot, les racions s'han distribuït de manera gratuïta.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/selva/2026/07/28/prova-pilot-recuperar-tona-aliment-escola-lloret-mar-132891860.html>