
IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PARA MEJORAR LOS CIRCUITOS DE APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. EJEMPLO DE IMPLEMENTACIÓN

Prueba piloto de aprovechamiento alimentario en establecimientos de hostelería y restauración en la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona (Navarra)

Descripción

La Mancomunidad de la Comarca de Pamplona presta el servicio de recogida, tratamiento y aprovechamiento de residuos urbanos en el ámbito de los 50 municipios que la integran, siendo más de 369.000¹ las personas que hacen uso de dichos servicios.

En marzo de 2018, la Mancomunidad puso en marcha una prueba piloto de aprovechamiento alimentario en 44 establecimientos de hostelería y restauración del Casco Viejo de Pamplona (201.653 habitantes²) y uno de Mutilva (10.248 habitantes¹). En el marco de la prueba piloto, los clientes de estos establecimientos que lo deseaban podían solicitar la comida sobrante, que se les entregaba en un recipiente apto para el microondas y que, después de su uso, podían compostar o reciclar en el contenedor de materia orgánica.



Figura 1. Recipiente para la entrega de la comida sobrante. Fuente: Mancomunidad de la Comarca de Pamplona y Noticias de Navarra, 2018.

¹ Memoria Anual 2019, Mancomunidad de la Comarca de Pamplona.

² Instituto Nacional de Estadística, 2019.



El objetivo de la campaña, bajo el lema *Aquí no se tira nada... ¡llévate tus sobras!*, era reducir la cantidad de comida en buen estado proveniente de restauración que acaba convirtiéndose en residuo, así como trabajar la sensibilización de la ciudadanía y del personal de hostelería sobre la problemática del despilfarro alimentario. En este sentido, cabe mencionar que esta acción se integró en la campaña *¿Marrones? Sí, gracias*, que invita a los ciudadanos a reciclar los residuos orgánicos.

Durante la prueba piloto se entregaron 25 recipientes de cartón compostable³ y 20 tarjetas informativas a cada establecimiento participante.

Resultados

Los establecimientos participantes han manifestado una reducción destacable de la cantidad de comida tirada al contenedor orgánico. Además, han valorado positivamente el uso de recipientes compostables ya que, pese a que algunos ofrecían comida para llevar, empleaban recipientes de plástico.

Bibliografía de interés

- Guía reciclaje materia orgánica. Mancomunidad de la Comarca de Pamplona.

Más información

Mancomunidad de la Comarca de Pamplona

Persona de contacto: Ángel Álvarez

Contacto: aalvarez@mcp.es



³ Envases de cartón tratado que los convierten en impermeables, compostables y aptos para calentar en el microondas, con una capacidad de 1,3 litros para llevarse la comida del plato a casa.

