

Lloret de Mar s'adhereix al projecte Rexcatering per aprofitar els excedents del menjador escolar de l'Àngels Alemany

Els àpats cuinats que no es consumeixin al centre es posaran a disposició de la ciutadania mitjançant una màquina expenedora gratuïta

Lloret de Mar s'ha convertit en el segon municipi de Catalunya a sumar-se a Rexcatering, un projecte pioner de recuperació i redistribució d'aliments cuinats excedents. La iniciativa es posarà en marxa a través de l'AFA de l'escola Àngels Alemany amb la voluntat de conscienciar sobre la importància de reduir el malbaratament alimentari i, alhora, posar aquests àpats a disposició del veïnat. El funcionament és senzill: els menjars que no s'hagin servit al menjador escolar seran envasats pel personal de cuina, amb la col·laboració de l'alumnat en les tasques d'etiquetatge. Posteriorment, es dipositaran en una màquina expenedora situada a l'exterior del centre, accessible per a tota la ciutadania. Durant el primer any, les racions disponibles —nutritives i equilibrades— es podran recollir de manera gratuïta. La iniciativa està impulsada per la Fundació Residuo Cero, promotora del projecte al País Basc, on ja hi ha una quarantena de màquines instal·lades en escoles, residències i centres de dia. A Catalunya, Rexcatering es desplega gràcies a la Plataforma Aprofitem els Aliments, representant de la fundació al territori i també a Andorra, amb el suport i finançament del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat. La regidora de Medi Ambient i Salut, Vereda López, ha valorat el projecte Rexcatering de manera molt positiva i ha assenyalat que "el malbaratament alimentari és una greu problemàtica, no només social sinó també per les conseqüències ambientals i econòmiques que comporta. En aquest sentit, considerem que és molt important sumar-se a la iniciativa d'economia circular, donat suport a l'AFA de l'escola Àngels Alemany per poder desenvolupar el projecte". El malbaratament d'aliments és un repte global. Segons dades de l'Organització de les Nacions Unides per l'Alimentació i l'Agricultura, cada any es desaprofitem 1.600 milions de tones d'aliments al món. A la Unió Europea la xifra arriba als 88 milions de tones anuals, i a Catalunya, l'Agència de Residus calcula que cada any es malbaraten 262.000 tones, que suposa una mitjana de 35 kg per persona. Amb aquest pas, Lloret de Mar referma el seu compromís amb la sostenibilitat i esdevé referent en la lluita contra el malbaratament alimentari.

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/selva/2025/09/12/lloret-mar-s-adhereix-projecte-121510117.html>