



ANDORRA  
SOSTENIBLE

# #16

## Restauració col·lectiva més sostenible

Al **Centre Andorra Sostenible** estem a la vostra disposició per aclarir **dubtes** o resoldre **consultes** sobre aquest i altres temes de **sostenibilitat**.

Ens trobareu a:

C/ Prat de la Creu, 62-64, 1a planta  
(Departament de Medi Ambient)  
AD500 Andorra la Vella  
[www.sostenibilitat.ad](http://www.sostenibilitat.ad)  
[andorrasostenible@andorra.ad](mailto:andorrasostenible@andorra.ad)  
Telèfon: +376 875 771

I també a les xarxes socials:



---

A Andorra hi ha molts establiments turístics dedicats a la restauració col·lectiva. Vetllar per la seva sostenibilitat és un referent clau a l'hora de millorar no sols el respecte pel medi ambient, sinó també la seva eficiència i l'estalvi en termes econòmics.

---

La característica fonamental d'una **restauració col·lectiva** ambientalment responsable és que respecta i posa

en pràctica els principis bàsics de la sostenibilitat, de manera que al mateix temps que se satisfan les necessitats de les persones, es vetlla perquè es produeixi el menor impacte en el medi ambient i es generi un valor afegit.

Si fem un símil gastronòmic, els principals ingredients que s'haurien de tenir en compte en una cuina col·lectiva més sostenible són:

- Triar aliments **ambientalment responsables**. És el cas dels productes amb una petjada ecològica més petita, els procedents de l'agricultura i la ramaderia ecològiques, **els productes de proximitat o quilòmetre zero**, i els que aporten un valor sociocultural afegit com ara la incorporació de varietats i productes locals en comptes d'industrials, entre d'altres.
- **Prevenir el malbaratament alimentari**. Optimitzar la preparació de les quantitats justes de menjar, i tenir cura i control de la conservació correcta de les matèries primeres amb l'objectiu de reduir la quantitat d'aliments (cuinats o no) que es llencen a les escombraries.
- Respectar la regla de les tres R (**reduir, reutilitzar, reciclar**) a l'hora de prevenir la producció de residus dels materials que acompanyen la compra dels aliments, especialment els envasos.
- **Ser eficients en els consums d'aigua i energia**, ajustant el temps i la intensitat d'ús al que és estrictament necessari, i evitant en la mesura que es pugui pèrdues innecessàries d'aigua i d'energia, tant de llum, com de calor. Per això és clau fer un bon manteniment de les instal·lacions i els aparells elèctrics, reparar mals funcionaments, fuites, etc.
- Vetllar per la sostenibilitat dels **productes de neteja** que utilitzem. Aquests productes es fan servir en totes les fases de les operacions de cuina i restauració, motiu pel qual és important considerar que hi ha alternatives a tot el ventall de productes existents al mercat i a la manera d'utilitzar-los (dosificació) que són més sostenibles que d'altres.

Finalment, tan important com emprendre accions i prendre decisions per millorar la sostenibilitat de l'establiment és saber **comunicar-les i difondre-les** als clients. No en va, una aposta per la restauració responsable és un exercici de diferenciació envers la competència.

Si esteu interessats a consultar en detall més recursos sobre restauració col·lectiva responsable, us animem a llegir la publicació digital **La cuina escolar sostenible**, disponible al bloc [www.escolaverda.ad](http://www.escolaverda.ad). En aquesta guia, aplicable a qualsevol activitat de restauració col·lectiva (escolar o no), hi trobareu consells pràctics per **ambientalitzar-la** i fer-la més sostenible, en aspectes que tenen a veure amb els aliments, la logística del material fungible, la gestió dels equipaments i els espais, la generació i el tractament de residus o l'ús de productes de neteja.

Descarregueu-vos gratuïtament *La cuina escolar sostenible* en [aquest enllaç](#).