

**Novembre 2017**



# No malbaratar aliments en els "Coffee Breaks"

## #ewwrcat

A tots ens ha passat que en un esdeveniment sempre hi ha alguna cosa que sobra del menjar encarregat... Sí, fa molt de mal i, tot i intentar calcular el menjar en base als participants, no sempre és fàcil. Hem trobat una manera molt senzilla de reduir aquest problema i ho volem compartir amb vosaltres.

### ÉS MOLT FÀCIL I GENS COSTÓS!

Hem incorporat en els nostres "coffee breaks" la "YUMMY BAG". Es tracta de posar un cartell a la taula del càtering amb unes bosses de paper i invitar als participants a emportar-se el menjar sobrant. Hem pogut comprovar que d'aquesta manera ningú es talla i estem segurs que sempre ve de gust alguna cosa per berenar o per l'esmorzar del dia següent.

**A nosaltres ens ha funcionat!** Hem assolit **ZERO residus** de menjar en els dos esdeveniments realitzats. Ara es tornarà una pràctica sistemàtica i creiem que, si tots ho fem, aconseguirem canviar els hàbits i reduir el malbaratament d'aliments.

**Si voleu aprofitar el nostre cartell, piqueu sobre la imatge per descarregar l'arxiu.**

Clarament, com a prevenció, cal sempre:

- Preveure que un % dels inscrits no es presentin.
- Demanar als participants que avisin si no poden assistir per així poder revisar la comanda a la baixa amb el servei de càtering.
- Prioritzar productes que no es facin malbé ràpidament i es puguin consumir al dia següent (pastes seques, entrepans que no portin salses, etc.).

**BON PROFIT!**



**Descarrega't l'arxiu**

**Your yummy bag!**

