EL DIARIO VASCO
Fecha: 23/11/2023 Audiencia: 33.250 Sección: LOCAL
Vpe: 1.415 € Tirada: 9.500 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: 2.315 € Difusión: 9.500 Ámbito: PRENSA DIARIA
Vpe portada: 2.315 € Ocupación: 61,14% Sector: INFORMACION GENERAL

BAZTAN-BIDASOA

Envases compostables para impulsar el aprovechamiento de comida sobrante en menús

650 locales de hostelería de Navarra repartirán 70.000 envases dentro de la campaña 'Demasiado bueno para tirarlo. Me lo llevo'

A. D. C.

BAZTAN-BIDASOA. El presidente de Mancomunidad de Bortziriak Patxi Castillo y el gerente del Consorcio de Residuos Fernando Mendoza, así como representantes de varias mancomunidades de Navarra, asistían ayer, en el restaurante Lenkonea de Bera (hotel Churrut), a la presentación de la iniciativa 'Demasiado bueno para tirarlo / Onegia da botatzeko', 'Me lo llevo / Nik eramango dut', para impulsar el aprovechamiento alimentario en bares, restaurantes y locales de la Comunidad Foral.

Dentro de la Semana Europea de Prevención de Residuos en la Comunidad Foral, el Consorcio de Residuos de Navarra presentaba esta acción destinada «a favorecer el reparto de envases compostables en los cuales los clientes de bares y restaurantes puedan llevarse la comida sobrante».

La campaña repartirá 70.000 táperes y se extenderá a 650 locales de hostelería de todas las mancomunidades presentes en el consorcio. Los envases son de material compostable para que, una vez usados -ya que podrán reutilizarse tantas veces como se quiera-, se puedan depositar en un compostador o en el contenedor orgánico, el conocido como quinto contenedor. Junto a los táperes, los locales de hostelería repartirán también bolsas y manteles individuales para cada comensal. El papel de las bolsas y los manteles están fabricados en Navarra por Smurfit Kappa Sangüesa con materias primas renovables procedentes de áreas forestales locales gestionadas de forma sostenible y certificada. Las bolsas de papel reutilizables que protagonizan esta campaña, para evitar el desperdicio alimentario y la prevención de residuos, están elaboradas con fibras de celulosa que se extraen del entresacado de árboles y del procesamiento de desechos de la industria de la madera aserrada, son reciclables y biodegradables, y se descomponen en un periodo de dos a cinco meses. Evitarán la utilización de bolsas de plástico para transportar el envase.

Presentación ayer del acto en el Restaurante Lenkonea, del Hotel Churrut, de Bera. CONSORCIO RESIDUOS

Además, los restaurantes y bares participantes señalarán, por medio de los 160.000 manteles que también ilustran esta campaña, la invitación a los clientes a aprovechar los excedentes de comida ya elaborada por medio del lema 'Me lo llevo / Nik eramango dut'.

La campaña, ideada y diseñada por Calle Mayor Comunicación y Publicidad, se ha puesto en marcha esta semana y se extenderá hasta final de año. La iniciativa busca concienciar tanto a hosteleros como consumidores de la necesidad de reducir los excedentes de alimentos aptos para el consumo, pero no para su comercialización.

115.00 toneladas en la basura

Se estima que en Navarra más de 115.000 toneladas de alimentos terminan en la basura cada año. El 42% de este desperdicio alimentario se produce en los hogares, por lo que de media cada navarro desaprovecha aproximadamente 75 kilos de comida al año. El Consorcio de Residuos, promotor de esta campaña de reparto de envases, está integrado por el Gobierno de Navarra, a través del Departamento de Cohesión Territorial, y por un total de 15 entidades locales de gestión de residuos, entre las que se encuentran Ayuntamiento de Baztan, Bortziriak y Malerreka.

Restauración

Desperdiciar alimentos supone «despilfarrar aquellos recursos invertidos en su producción, transformación, distribución y gestión de residuos, como agua, suelo, fertilizantes, energía, trabajo, etc». En la restauración comercial y colectiva el desperdicio supera el 13% del volumen total comercializado. Las mayores cantidades se producen en los platos elaborados con un 20% y en frutas y verduras con un 15%. Los restos en el plato, responsabilidad en parte del comensal, alcanzan el 30%.

«El menú puede ser una buena herramienta para controlar el desperdicio de alimentos. Debe ser programado con anterioridad para principalmente gastos innecesarios, tanto económicos como medioambientales», expresean desde el Consorcio de Residuos.

Elaborar un menú es una labor compleja, por ello, desde el Consorcio de Residuos de Navarra, «queremos apoyar y reconocer, la importante labor que desarrolla la hostelería en su trabajo de evitar desperdicio en su quehacer diario».